

ズーム

ZOOM

JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit - numéro 90 - mai 2019

MUSIQUE
Kuniyuki, prince
de l'électro p. 16

VOYAGE
La beauté sauvage
de Sandankyô p. 22

WIFI & SIM RENTAL SERVICE

携帯・買取

(株)ゴールドラベンダー

Japon ouvre-toi !

ÉDITO S'ouvrir



Le Japon vieillit, le Japon manque de bras. Ce refrain est souvent repris par les autorités qui souhaitent accueillir davantage de main-d'œuvre étrangère.

Elles ont donc révisé la législation pour attirer de nouveaux candidats. Si cet objectif est louable, il ne manque pas de susciter des inquiétudes, notamment chez les spécialistes. Ils dénoncent la relative précipitation du gouvernement qui n'a pas, semble-t-il, bien préparé son affaire pour que les nouveaux arrivants s'intègrent facilement dans une société peu habituée à la présence étrangère. *Zoom Japon* s'est intéressé à ce thème et vous propose de vous y plonger alors que nous entrons dans notre dixième année d'existence.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Rivière de Nakameguro, Tôkyô



© Eric Rechsteiner

C'est un spectacle dont on ne se lasse pas. Chaque année, à pareille époque, les cerisiers de la capitale font admirer leurs fabuleuses fleurs dont la durée de vie est très courte. Mais qu'importe, le plus important est de pouvoir venir les admirer et de profiter de l'instant. Ce moment de fête suscite l'enthousiasme des Japonais bien sûr, mais aussi de plus en plus d'étrangers qui connaissent désormais bien le sens de *hanami*.

10 %

Tel est le pourcentage moyen des trentenaires

japonais qui n'auraient jamais eu de rapports sexuels avec une personne du sexe opposé. 11,9 % des femmes de 30 à 34 ans et 12,7 % des hommes de la même tranche d'âge sont vierges de relation sexuelle avec le sexe opposé. En comparaison, cela ne concerne que 0,9 % des femmes et 1,4 % des hommes de la même tranche d'âge aux États-Unis.

POLITIQUE Démission du ministre des JO

Champion toutes catégories de la gaffe politique, SAKURADA Yoshitaka, ministre en charge du dossier des Jeux olympiques, a démissionné de son poste, le 9 avril, après une énième déclaration intempestive. Il a en effet estimé qu'il était plus important de soutenir la candidate de son parti en lice pour des élections locales à Iwate, préfecture touchée par le tsunami de 2011, que de reconstruire la région !

MOBILITÉ Sony veut concurrencer Uber

Associé à cinq entreprises locales, le géant de l'électronique nippon lance l'application S.Ride qui a pour vocation de tailler des croupières à Uber. Sony se lance dans ce secteur à quelques mois de l'ouverture des Jeux olympiques de Tôkyô au cours desquels l'activité des taxis devrait connaître une sérieuse intensification. S.Ride est valable seulement dans la capitale où l'on compte 10 000 taxis.

Nishikidôri
Épicerie fine japonaise



Événements culinaires réguliers !
Suivez nos informations sur les réseaux.

Pyramides, Palais-Royal - Musée du Louvre
6, rue Villedo 75001 PARIS • 01 42 86 19 59
www.nishikidori.com

nishikidori.paris nishikidori.paris

Librairie japonaise **JUNKUDO**

18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12 - Mail : info@junku.fr

Les dernières nouvelles : nouveautés, ateliers, dédiées, événements sont sur **facebook JunkuFR !**

Boutique en ligne : **junku.fr** Livraison express par **DHL** ou plus économique par **La POSTE**

www.naoko.fr



naoko
salon de coiffure

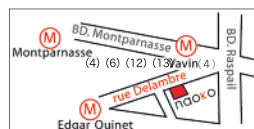
coiffure

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !

Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h

naoko







→ Trouver les nouveautés manga
→ Essayer les activités !



Assister à un max de concerts !!

140 000 m²
de spectacles, concerts, expos,
jeux, ateliers, initiations sportives,
avant-premières, dédicaces
+ de 200 invités ...



EUROPEAN COSPLAY GATHERING



Aller voir les spectacles



APPLI
indispensable
à télécharger !



GRATUIT
POUR LES
- 8 ANS

Les tickets sont en vente sur place et en prévente sur www.japan-expo-paris.com et dans les réseaux habituels
FRANCEBILLET : Fnac - Carrefour - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.carrefour.fr - www.francebillet.com - 0 892 684 694 (0,40€/min)
TICKETMASTER : Ticketmaster.fr - Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc - 0 892 390 100 (0,45€/min)

* Date à retenir : Illustration : Axorone © SEIFA EVENT - Japan Expo est une marque déposée par SEIFA EVENT - SEIFA EVENT SAS au capital de 100 000 €, RCS BORDEAUX 403519146 - Siège Social : 14 Place Georges Pompidou 33160 Néay-le-Grand FRANCE



Barun (à gauche), étudiant originaire de l'île Maurice et Hasan (au centre) et Budi (à droite) étudiants originaires d'Indonésie déjeunent dans le quartier d'Okubo, à Tôkyô.

Japon, ouvre-toi mieux !

Le gouvernement veut accueillir plus de travailleurs étrangers, mais il ne semble pas avoir pris les choses dans le bon sens.

Parmi les sujets qui ont agité les Japonais au cours des derniers mois, l'immigration figure dans le top 3 avec l'affaire Carlos Ghosn et le changement d'ère impériale (voir *Zoom Japon* n°89, avril 2019). Si les deux derniers ont donné lieu à une abondante littérature, ils n'ont pas produit la même mobilisation à tous les niveaux de la société, chacun ayant une raison d'applaudir ou de rejeter le désir du gouvernement d'ouvrir les portes du pays à des travailleurs étrangers afin de répondre à une pénurie de main-d'œuvre manifeste dans plusieurs secteurs allant de la construction aux services à la personne. Pour se convaincre de l'intensité des débats, il suffit de regarder les images prises,



"Le Japon, pays d'immigration", Shûkan Kinyôbi.

le 27 novembre dernier, au moment de l'adoption du texte révisé de la loi d'entrée sur le territoire par la commission des lois de la Chambre basse. On y voit plusieurs députés prêts à en venir aux mains pour éviter qu'il soit validé, mettant en cause notamment l'absence de discussions de fond.

C'est en effet un des grands reproches fait au gouvernement. Alors que l'arrivée en nombre de travailleurs étrangers suscite des craintes au sein de la population, de nombreux responsables ont regretté que les pouvoirs publics ne justifient leur empressement à ouvrir les frontières que par l'urgence économique. Voilà pourquoi le sujet reste particulièrement sensible et qu'il n'a pas fini de faire couler beaucoup d'encre. Dans la presse économique, à l'image de l'hebdomadaire *Tôyô Keizai*, on voit plutôt d'un bon œil la perspective d'accueillir une main-d'œuvre qui

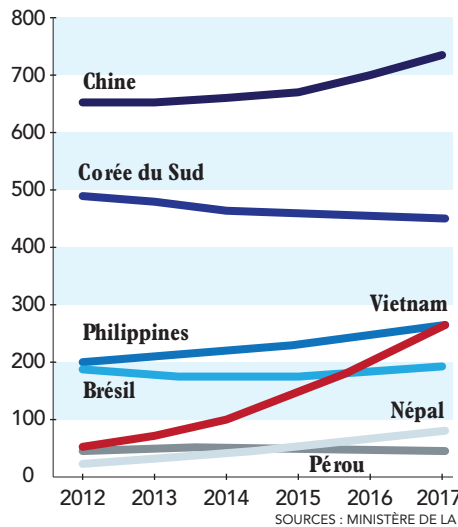
fait aujourd'hui cruellement défaut. Soucieux de défendre l'économie, le Premier ministre ABE souhaite répondre aux besoins des entreprises au détriment d'une réflexion plus poussée. D'ailleurs, le magazine *Shûkan Kinyôbi* n'a pas manqué de le mettre en avant dans le numéro qu'il a consacré au sujet au début de l'année. Quand *Tôyô Keizai* choisit d'illustrer sa couverture avec des tas de personnages souriants et visiblement heureux de voir le pays du Soleil-levant ouvrir ses frontières à l'immigration, l'hebdomadaire de gauche montre un travailleur étranger dans la construction en sueur, le visage tendu. Il va même jusqu'à se demander s'il ne s'agit pas d'une nouvelle forme d'esclavage moderne qui attend les nouveaux venus bénéficiant du nouveau régime de visas entré en vigueur le 1^{er} avril.

Les quelque 350 000 personnes que le Japon compte attirer au cours des 5 prochaines années répondent avant tout à un besoin impérieux de bras dans des domaines qui attirent de moins en moins les Japonais. Par ailleurs, le vieillissement de la population motive aussi les autorités et les employeurs à se tourner vers des travailleurs plus jeunes venus d'autres pays. Dans les années 1980, en pleine bulle financière, bon nombre de Japonais avaient déjà tourné le dos aux boulots qualifiés de 3D (dur, dégoûtant et dangereux), les laissant à des travailleurs asiatiques ou sud-américains d'origine japonaise. La crise des deux décennies suivantes s'est transformée en cauchemar pour nombre d'entre eux obligés pour certains de repartir ou de vivre dans des conditions pour le moins précaires.

Le retour de la croissance a une nouvelle fois tendu le marché du travail. Toutefois, la situation est sensiblement différente avec une précarisation (voir *Zoom Japon* n°89, avril 2019) plus importante de la population japonaise. Ce qui fait craindre à de nombreux observateurs un retour de bâton bien plus sévère pour les travailleurs étrangers si le Japon devait rencontrer une nouvelle phase de crise. Ils s'inquiètent en effet de l'absence de mesures d'accompagnement pour les nouveaux venus afin que ceux-ci puissent mieux s'intégrer dans la société et éviter de devenir une main-d'œuvre prête-à-jeter au moindre soubresaut économique défavorable.

Le risque est d'autant plus grand que cela puisse se produire car, de toute évidence, une majorité de la population nipponne n'est pas prête à recevoir un grand nombre d'étrangers sur son territoire. Même si la présence de ressortissants étrangers n'est pas une nouveauté, ne serait-ce que celle des Coréens, l'histoire a montré que les Japonais ont eu de mauvais réflexes à leur égard en cas de difficultés. La montée du nationalisme des deux côtés du détroit de Tsushima au cours des dernières années n'arrange pas les

Evolution du nombre de ressortissants étrangers au Japon par pays (En milliers de personnes)

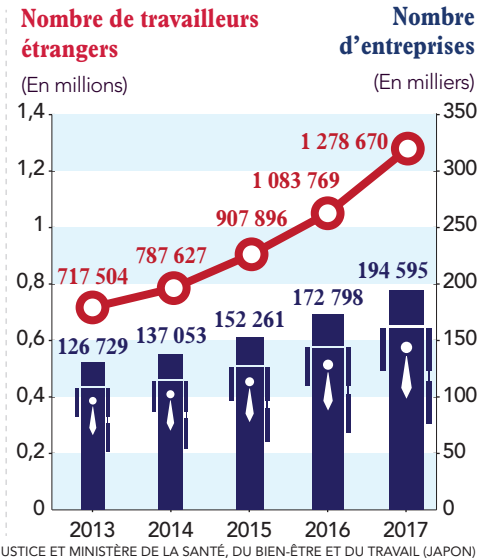


SOURCES : MINISTÈRE DE LA JUSTICE ET MINISTÈRE DE LA SANTÉ, DU BIEN-ÊTRE ET DU TRAVAIL (JAPON)

choses et il en va de même avec les Chinois dont l'image est loin d'être positive dans l'opinion publique. On ne peut pas avoir vécu plus de deux siècles coupés du monde sans qu'il reste, malgré la mondialisation, des réflexes de repli ou de rejet de l'autre.

C'est pour cette raison que la politique d'immigration voulue par le gouvernement devrait être mieux expliquée et mieux préparée. D'ailleurs, l'un de ses principaux défauts est de ne pas avoir été désignée comme telle par les autorités. Le Premier ministre refuse d'employer l'expression dont il sait qu'elle n'est guère populaire auprès de ses administrés. Pourtant, il s'agit bien de cela. En décidant de ne pas appeler un chat un chat, il contribue à entretenir la méfiance d'une partie des Japonais qui craignent de voir

Evolution du nombre de travailleurs étrangers et du nombre des entreprises les employant



leur mode de vie changer avec l'arrivée en nombre de ces travailleurs étrangers. Sur les réseaux sociaux, les discussions sur ce thème font rage. A la fin de l'année, une vidéo montrant deux jeunes "étrangers" en train de se battre sur un quai de gare a suscité de nombreuses réactions négatives. Dans un pays où le sentiment de sécurité est particulièrement élevé, ces images ont choqué et amené plusieurs commentaires sur les risques d'une poussée de l'insécurité.

De nombreux spécialistes des questions migratoires estiment que les autorités doivent être plus audacieuses dans la mise en œuvre d'une politique d'ouverture des frontières en mettant en place une véritable politique d'intégration. Mais cela ne semble pas être l'option retenue faute d'une vision à long terme. En effet, le gouvernement propose une installation sur 5 ans, estimant que les travailleurs retourneront dans leur pays d'origine à l'issue de leur séjour nippon. Mais la possibilité de regroupement familial offerte par les nouvelles règles laisse penser qu'une bonne partie de ces familles s'installeront définitivement dans l'Archipel sans que, pour autant, des dispositions aient été prises pour faciliter leur implantation au sein de la société japonaise.

Avec la crise des années 1990, on a vu une partie de la communauté sud-américaine d'origine japonaise livrée à elle-même dans les banlieues industrielles des grands centres de production automobile. Qu'en sera-t-il des nouveaux arrivants si l'économie se retourne ? Comment réagiront les Japonais ? Autant de questions que doit se poser le gouvernement avant de se lancer dans une stratégie dont il n'a pas, semble-t-il, mesuré toute la portée.



"Feu vert à l'immigration", *Shûkan Tôyô Keizai*.

ODAIRA NAMIHEI

TENDANCE **Une ouverture à minima**

De nombreux Japonais ont découvert la présence d'une main-d'œuvre étrangère en se rendant dans leur supérette...

Le visage des supérettes ouvertes 24h/24 ou *konbini* en japonais change littéralement. De plus en plus, les employés aux caisses enregistreuses sont des étudiants étrangers qui travaillent à temps partiel. *Zoom Japon* a discuté de ce nouveau phénomène avec l'écrivain SERIZAWA Kensuke, auteur de *Konbini Gaikokujin* [Les étrangers du konbini, inédit en français] qui a passé un an à enquêter et à parler à ces personnes.

D'où est venue l'idée de votre livre ?

SERIZAWA Kensuke : En un sens, ce projet a débuté après la triple catastrophe qui s'est produite à Fukushima en mars 2011. À l'époque, je vivais près d'Asakusa, qui, comme vous le savez, est l'un des sites touristiques les plus populaires de Tôkyô. Du jour au lendemain, tous les étrangers ont disparu, chassés par la peur de la contamination nucléaire.

Environ un an plus tard, j'ai commencé à remarquer un nouveau type d'étrangers. Il ne s'agissait pas de touristes mais de jeunes travaillant dans des supérettes. Leur nombre ne cessait de croître et je les ai remarqués dans toute la capitale. Je me demandais d'où ils venaient et ma curiosité s'est lentement muée en une idée de livre.

Je suppose que vous avez finalement découvert d'où ils venaient.

S. K. : Au début, il s'agissait principalement de Chinois. Ils constituent aujourd'hui encore le contingent le plus important. Ensuite, vous avez beaucoup de Vietnamiens et de Népalais. Au total, environ 50 000 étrangers travaillent dans ces supérettes. Dans de nombreux magasins, la plupart voire la totalité des employés ne sont pas Japonais, y compris parfois le gérant du magasin.

Combien gagnent-ils en moyenne ?

S. K. : A Tôkyô, ils perçoivent une somme un peu plus élevée que le salaire horaire minimum, qui avoisine les 958 yens. En dehors de la capitale, leur paie est bien inférieure.

De nos jours, il semble que les Japonais évitent ce genre de travail comme la peste. Le gérant d'un magasin m'a confié qu'en un an, il n'a pas réussi à embaucher une seule personne.

S. K. : Même mon neveu de 20 ans dit qu'il ne veut pas travailler dans une supérette. Pour ce niveau de rémunération, le travail dans un restaurant ou dans un karaoké est bien moins difficile. Par



Konbini Gaikokujin est paru aux éditions Shinchô.

ailleurs, n'oublions pas que la main-d'œuvre japonaise diminue en général. Et puis, il y a aussi moins de jeunes disponibles du fait du vieillissement de la population, ce qui complique encore la recherche de nouveaux employés.

Pour de nombreux étudiants japonais, travailler dans un konbini était une sorte de rite de passage. Avez-vous mené cette expérience vous-même ?

S. K. : J'ai essayé, ça n'a pas marché (rires). J'ai passé un entretien, mais on m'a dit que je n'étais pas fait pour ce genre de travail. Vu ce que je fais maintenant, ils avaient probablement raison.

Travailler dans une supérette ne relève pas de la sinécure, n'est-ce pas ?

S. K. : C'est certainement difficile et compliqué. Cela va bien au-delà de l'utilisation de la caisse enregistreuse et de la mise en rayon des produits. Vous devez pouvoir effectuer de nombreuses tâches assez minutieuses, allant de la gestion du service de livraison de colis à celle de factures de services publics en passant par le traitement de différents types de paiement : espèces, cartes de crédit, voire le paiement électronique par smartphone.

Alors pourquoi tant d'étudiants étrangers postulent pour occuper ce type d'emploi ?

S. K. : Je suppose que pour les personnes originaires des pays les plus pauvres, le salaire est tentant. Une autre caractéristique intéressante de ce travail

est qu'ils peuvent interagir avec les clients locaux, ce qui leur donne une chance de pratiquer le japonais qu'ils apprennent à l'école. Si leur niveau de conversation n'est pas suffisant pour être salarié dans une supérette, ils travaillent à la chaîne dans une usine ou s'occupent de la réalisation fastidieuse de *bentô* ou d'*onigiri*. S'ils sont particulièrement à l'aise dans la langue de MISHIMA, ils peuvent travailler dans des hôtels.

La plupart d'entre eux sont des étudiants ?

S. K. : Oui, beaucoup d'entre eux sont étudiants. La loi japonaise n'est pas aussi stricte que dans d'autres pays comme, aux États-Unis, où vous ne pouvez pas travailler du tout. Elle permet aux étudiants étrangers de travailler jusqu'à 28 heures par semaine. Par ailleurs, comme elle n'est pas appliquée avec rigueur, beaucoup de gens travaillent plus, en particulier si un magasin n'a pas assez d'employés. C'est une situation gagnant-gagnant : le propriétaire a tous ses créneaux horaires assurés et les employés peuvent gagner plus. En conséquence, parmi ceux qui étaient venus au Japon à l'origine pour étudier, beaucoup finissent par travailler davantage qu'ils n'étudient.

Pour les personnes originaires du Népal ou d'Asie du Sud-Est, les écoles japonaises sont chères. Cela signifie-t-il que ces étudiants sont riches ?

S. K. : Bien sûr, certains d'entre eux sont riches, mais ceux-là travaillent rarement dans des *konbini*. Pour la plupart des autres, le seul moyen de faire leurs études au Japon est d'emprunter de l'argent, car une année universitaire coûte entre 1 et 1,5 million de yens (entre 7800€ et 11700€). C'est une somme énorme pour ces personnes. Leurs familles sont souvent obligées de vendre une partie de leurs terres pour les envoyer à l'étranger. En fin de compte, ils négligent leurs études et finissent par travailler plus longtemps. Le résultat est que le nombre de candidats retenus pour des visas d'étudiants de pays tels que le Bangladesh, le Myanmar et l'Ouzbékistan a fortement diminué ces derniers temps depuis que le gouvernement japonais a décidé de s'en prendre à ceux qui abusent de ce système pour travailler.

Vous avez évoqué l'amélioration des compétences linguistiques comme l'une des raisons pour lesquelles les travailleurs étrangers sont attirés par cet emploi. Quels sont les points négatifs ? Quel genre de problèmes rencontrent-ils ?

S. K. : Tout d'abord, ils sont victimes de racisme et de discrimination, principalement de la part des clients. "Parlez correctement" ou "Je ne comprends pas ce que vous dites" font partie des choses qui leur

sont souvent répétées. D'autres fois, on leur reproche d'être trop lents ou de ne pas comprendre ce que dit le client. Ces dernières années, les clients japonais semblent être devenus assez égoïstes et mal élevés dans leurs relations avec les employés de magasin. Cela n'excuse bien sûr en rien leur attitude raciste envers les étrangers.

Voulez-vous dire que les Japonais sont racistes ?

S. K. : Disons que, jusqu'à présent, de nombreux Japonais n'ont eu que peu d'occasions d'interagir avec des étrangers et ils ne semblent pas non plus vouloir rechercher à le faire. Vous pouvez aussi constater la surprise des gens lorsqu'un étranger leur demande des renseignements dans la rue ou les entendre dire *"désolé, je ne parle pas anglais"* même si cet étranger s'est adressé à eux en japonais. Trop de personnes au Japon pensent encore qu'un citoyen japonais doit avoir une certaine apparence pour être considéré véritablement comme un Japonais. Par exemple, vous ne pouvez pas être noir et japonais en même temps - à moins de s'appeler ÔSAKA Naomi, bien sûr.

Le gouvernement ne semble pas se préoccuper de ce qu'il advient des travailleurs étrangers après leur arrivée au Japon.

S. K. : Le gouvernement a la responsabilité d'aider les étrangers à s'installer au Japon, mais les politiciens et les autorités locales ne peuvent pas tout faire. Je pense que le moment est venu pour la société en général de s'impliquer davantage par le biais d'associations et d'autres projets.

Y a-t-il eu des changements importants depuis la publication de votre livre ?

S. K. : Au cours des derniers mois, il y a eu deux développements majeurs. D'une part, tous les grands groupes de supérettes ont décidé d'expérimenter des heures d'ouverture plus courtes. Selon une étude réalisée l'année dernière, 61 % des gérants de franchises déclarent ne pas avoir assez d'employés et être obligés de travailler eux-mêmes, parfois 16 à 18 heures par jour, pour pouvoir poursuivre leurs activités. Il y a quelque temps, un commerçant à Ôsaka a décidé de fermer unilatéralement son magasin la nuit, car il ne pouvait pas se permettre de le garder ouvert 24h/24. En raison de cette évolution, il se peut que moins d'étrangers travailleront dans des supérettes en raison de la réduction des horaires d'ouverture. Il y a d'autres raisons, sans rapport avec l'univers des supérettes, qui peuvent décourager les étrangers à venir travailler au Japon. Il y a d'abord l'argent nécessaire pour faire des études au Japon. Comme je l'ai dit, cela se transforme souvent en une dette trop lourde à supporter. Les étudiants qui rentrent chez eux par la suite peuvent ainsi décrire leur existence au Japon et amener beaucoup de personnes à conclure que la vie d'étudiant au Japon ne vaut pas tous ces efforts.



SERIZAWA Kensuke s'est intéressé au sort des employés étrangers dans les supérettes ouvertes 24h/24.

Enfin, et cela ne concerne pas seulement les études et le travail dans des supérettes, de nombreux ressortissants de pays asiatiques sont déjà attirés par des salaires plus élevés et de meilleures conditions de travail en Chine et en Corée. En Corée, en particulier, l'Etat travaille d'arrache-pied pour accueillir les immigrants. Cependant, la Corée est un petit pays qui ne peut accueillir qu'un nombre limité de ressortissants étrangers. Ce qui veut dire que le Japon a encore sa chance.

Qu'est-ce que cette enquête vous a appris ?

S. K. : Tout d'abord, j'ai appris à être plus gentil avec les personnes qui travaillent dans les supérettes.

Un autre élément est lié à ce que j'ai dit plus tôt concernant les espoirs. Quand je faisais les recherches pour mon livre, je me suis surtout adressé à des personnes qui ne ressemblaient pas à des Japonais et leur demandait si je pouvais les interviewer. Ensuite, j'ai réalisé que tous ces gens "d'aspect différent" n'étaient pas des étrangers. En d'autres termes, je les jugeais en fonction de leur apparence. Je ne me considère pas comme un raciste, mais il y a des choses que nous faisons de façon inconsciente et qui sont en réalité une forme de discrimination. J'espère que les générations futures ne commettront pas la même erreur.

PROPOS RECUEILLIS PAR GIANNI SIMONE

DÉBAT Un pays encore mal préparé

Observateur attentif de la question migratoire, MOCHIZUKI Hiroki met en cause la légèreté des autorités sur ce sujet.

Quel avenir pour l'immigration au Japon ? Est-ce que ce pays est prêt à accueillir des travailleurs étrangers ? Nous avons interrogé l'écrivain et chroniqueur MOCHIZUKI Hiroki, rédacteur en chef du webzine *Nippon Fukuzatsu Kikô* [Japon : un voyage complexe] qui s'intéresse au sort de la communauté étrangère au Japon.

Quand et pour quelles raisons avez-vous lancé *Nippon Fukuzatsu Kikô* ?

MOCHIZUKI Hiroki : Ce webzine a été créé par l'Association japonaise d'aide aux réfugiés afin de diffuser des informations sur ses activités. Par la suite, il a été décidé de s'intéresser à tous les étrangers qui vivent, étudient et travaillent au Japon et à leurs rapports avec les Japonais. Ces relations peuvent avoir pour cadre des ONG locales ou des associations soutenant les immigrés ; elles peuvent concerner des Japonais ayant des relations plus étroites avec des étrangers. Un exemple typique sont les relations amoureuses entre des femmes philippines et des hommes japonais. Je me suis même rendu aux Philippines pour rencontrer des enfants philippins-japonais issus de telles relations. Personnellement, mon intérêt pour ce sujet dépasse largement l'Archipel. Avant même que l'immigration ne devienne un sujet très controversé ici, je suivais ce qui se passait en Europe et en Amérique, notamment avec la montée des partis politiques qui s'opposent à l'immigration.

Récemment, même au Japon, le nombre d'immigrés a fortement augmenté.

M. H. : C'est exact, même si la première vague a eu lieu dans les années 1990.

J'ai entendu dire que de nombreux immigrés résident dans la préfecture de Saitama, au nord de Tôkyô, où vous êtes né.

M. H. : En effet. Il y a beaucoup de réfugiés kurdes à Saitama. En outre, la ville de Kawaguchi compte une forte communauté chinoise. La société HLM Shibazono Danchi à Kawaguchi en a fait l'annonce, car la moitié de ses locataires sont des Japonais âgés qui y vivent depuis de nombreuses années, tandis que l'autre moitié est composée de familles chinoises nouvellement arrivées et d'autres étrangers de moins de 30 ans. Là bas, plusieurs cultures cohabitent et on voit apparaître des problèmes. On a, par exemple, reproché aux immigrés d'être

bruyants et de ne pas respecter les règles relatives à la gestion des déchets. Il y a même eu des cas de manifestations dirigées contre les étrangers. Mais les deux groupes ont finalement été en mesure de mieux communiquer l'un avec l'autre et j'ai entendu dire qu'à présent, les choses vont beaucoup mieux entre eux.



Avec le webzine *Nippon Fukuzatsu Kikô*, MOCHIZUKI Hiroki s'intéresse au quotidien des immigrés.

L'année dernière, le gouvernement a adopté une nouvelle loi visant à augmenter le nombre de travailleurs étrangers – en particulier de travailleurs non qualifiés – au Japon. Qu'en pensez-vous ?

M. H. : Plus précisément, le gouvernement envisage d'accueillir jusqu'à 350 000 travailleurs étrangers au cours des cinq prochaines années. Je sais que cette loi a reçu un accueil contrasté, mais pour moi, il s'agit d'un faux problème, compte tenu du nombre d'immigrés vivant déjà au Japon. Avant les années 1990, par exemple, moins d'un million d'étrangers vivaient ici, mais à la fin de l'année dernière, on en recensait quelque 2,7 millions. En d'autres termes, la présence étrangère au Japon a presque triplé au cours des 30 dernières années et la plupart des nouveaux arrivants sont des immigrants économiques originaires du Brésil, de Chine et du Vietnam. Il y a ensuite les étudiants, qui, pour la plupart, occupent des emplois à temps partiel dans des *konbini* (voir pp. 6-7), des usines ou des entreprises de distribution de journaux.

Pourquoi certaines personnes manifestent leur

hostilité à la décision du gouvernement ABE ?

M. H. : Les plus conservateurs ont particulièrement condamné les responsables politiques pour leur hypocrisie. Le problème est que le gouvernement a eu une approche contradictoire à l'égard de cette question. D'une part, pendant de nombreuses années, la politique officielle a été de refuser l'entrée aux travailleurs étrangers non qualifiés. D'autre part, les étudiants étrangers étaient autorisés à occuper des emplois à temps partiel et, en 1993, le programme de formation des stagiaires techniques (TITP) a été créé. L'objectif déclaré du TITP est de fournir une formation, des compétences techniques et une expérience technologique à des travailleurs originaires de pays en développement. Cependant, les employeurs japonais ont rapidement trouvé un moyen d'obtenir une main-d'œuvre bon marché. Le programme, en passant, a été mis en cause pour des violations présumées du droit du travail et pour des problèmes de santé et de sécurité au travail.

Ce que je voudrais que les gens comprennent, c'est que tout d'abord, comme je l'ai dit, l'augmentation de la population étrangère n'est pas un phénomène nouveau. Par ailleurs, je crains qu'une mauvaise gestion de ce programme par les autorités qui répéteront certaines de leurs erreurs passées n'ait des conséquences négatives sur la société japonaise.

Puisque vous évoquez les erreurs du passé et les politiques erronées, je pense à l'éducation et à l'apprentissage du japonais qui sont très importants pour aider les étrangers à améliorer leur situation et leur intégration. Il me semble que les étrangers ne sont pas tenus par la loi d'envoyer leurs enfants à l'école.

M. H. : Oui, c'est toujours vrai. Selon la Constitution, seuls les citoyens japonais (à savoir les personnes d'ascendance japonaise) sont obligés d'envoyer leurs enfants à l'école. Même les autorités locales ne semblent pas trop préoccupées par ce problème. Avant le début de la nouvelle année scolaire, ils envoient une notification aux familles étrangères enregistrées, mais si ces enfants ne se présentent pas, ils ne font rien. Être aux prises avec un handicap éducatif aussi énorme signifie qu'à l'avenir, ces enfants finiront par faire des travaux manuels comme leurs parents (voir *Zoom Japon* n°89, avril 2019).

Pensez-vous que le plan du gouvernement visant à faire venir plus de travailleurs au Japon sera un succès ? Je vous pose cette question parce que parmi les travailleurs étrangers qualifiés et les techniciens, l'Archipel n'apparaît pas comme une destination très attrayante.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

MOCHIZUKI Hiroki appelle les autorités japonaises à gérer les questions migratoires avec plus de sérieux.

M. H. : Pour le moment, je pense que le Japon est encore en mesure d'attirer des habitants originaires de pays économiquement faibles comme le Vietnam et le Népal. Cependant, à terme, il pourrait se faire damer le pion par la Chine, Taïwan et la Corée du Sud. Le fait est que le Japon n'est pas le seul pays à vouloir attirer une main-d'œuvre étrangère. Alors que la population occidentale vieillit et que le nombre de pays en développement en Asie augmente, les besoins en travailleurs se font de plus en plus sentir. Dans ce contexte, les références du Japon sont loin d'être les meilleures, notamment en raison de sa langue difficile qui n'est parlée qu'ici, de ses salaires peu compétitifs et d'une culture du travail guère engageante avec ses heures supplémentaires qui n'en finissent pas et un harcèlement moral encore répandu.

Ajoutons que beaucoup de personnes qui vivent déjà au Japon – Japonais et étrangers – ne sont guère enthousiastes à l'idée d'ouvrir davantage le pays aux immigrés.

M. H. : Encore une fois, le gouvernement a une grande part de responsabilité dans la création de cette atmosphère d'angoisse et de méfiance. Les responsables gouvernementaux ne sont pas clairs sur leur politique. Ils continuent en particulier de

dire que cette nouvelle vague de travailleurs étrangers ne restera que 3 à 5 ans, puis rentrera chez elle. Or les statistiques montrent que la population immigrée a régulièrement augmenté au cours des 30 dernières années et que de nombreuses personnes dont on avait prévu qu'elles ne resteraient que quelques années ont fini par s'installer durablement dans le pays.

D'après vous, que devraient faire les autorités pour éviter les erreurs du passé ?

M. H. : Elles devraient suivre l'exemple d'autres pays et mettre en place des infrastructures adéquates pour accueillir les immigrants sans laisser les choses au hasard. Comme je l'ai mentionné précédemment, la maîtrise de la langue joue un rôle essentiel dans leur intégration. En Allemagne, par exemple, les étrangers qui arrivent dans le pays doivent suivre un cours de langue de 400 à 600 heures. Mais le Japon ne fait rien pour résoudre ce problème. Il y a relativement peu d'écoles adaptées dans l'Archipel et les enseignants sont mal payés.

Le plus important est que le gouvernement cesse de penser en termes de résolution rapide des problèmes. Bien sûr, il faut remédier à la pénurie actuelle de main-d'œuvre, mais que deviennent ces personnes une fois leur journée de travail

terminée et leur retour à la maison ? Comment peuvent-elles être intégrées dans la communauté ? Il est temps que les autorités cessent de prendre ces sujets à la légère et mettent en œuvre une politique à long terme.

Quoi qu'il arrive, il semble que la population étrangère au Japon va continuer à augmenter. Qu'en pensez-vous ?

M. H. : Cela suscite en moi deux réactions contrastées. D'un côté, j'entretiens une sorte de relation amour-haine avec mon pays. Ce que je veux dire, c'est qu'il y a beaucoup de bonnes choses au Japon, mais en même temps, je ne supporte pas notre société hiérarchique et la façon dont tout le monde est censé suivre les règles sans se poser de questions. Avant de devenir journaliste indépendant, j'ai changé de travail plusieurs fois simplement parce que je ne me voyais pas travailler dans un tel environnement. En ce sens, l'introduction de nouvelles idées et valeurs sociales et culturelles en provenance de l'étranger pourrait avoir un effet positif.

D'un autre côté, j'estime que l'immigration devrait être strictement contrôlée et gérée de manière appropriée si nous voulons éviter les mêmes problèmes que ceux rencontrés dans d'autres pays.

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN DEROME

LÉGISLATION Peut vraiment mieux faire

Le gouvernement veut accueillir plus de main-d'œuvre étrangère, mais il ne semble pas tenir compte de ses erreurs passées.

La fin 2018 a marqué un tournant majeur dans la politique migratoire du Japon qui avait jusque-là farouchement refusé d'ouvrir ses frontières. En décembre, la Diète a voté la révision d'une loi entraînant la création d'une nouvelle catégorie de visa, celle des "compétences spécifiques". Celle-ci facilitera l'entrée de main-d'œuvre étrangère sur le territoire. Entré en application depuis le 1^{er} avril, ce titre de séjour a pour objectif de permettre à quelque 350 000 travailleurs étrangers d'entrer sur le marché du travail nippon dans les cinq ans à venir. *"Le Japon fait face à des problématiques majeures de dépopulation, certains secteurs professionnels sont en détresse, explique ISHIOKA Kuniaki, assistant du vice-ministre de la Justice et directeur général adjoint du Bureau de l'immigration. "Dans le futur, le gouvernement continuera de réfléchir à de nouvelles façons d'accueillir les étrangers, mais ce visa va permettre un premier déploiement."*

Au total, ce sont quatorze secteurs professionnels qui sont concernés par la création de ce visa : les services à la personne, la restauration, la joaillerie mais aussi le bâtiment, les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire, l'industrie, le nettoyage, l'hôtellerie. *"Certains secteurs accusent un cruel manque de main-d'œuvre dans l'Archipel, précise-t-il. "La venue de ces travailleurs étrangers constitue un effort indéniable dans le cadre de l'amélioration de la productivité et de la croissance du pays."* Les neuf pays éligibles à ce nouveau visa sont ceux où le diplôme de japonais, connu sous le sigle de JLPT, est organisé. Il a également pour objectif d'améliorer le système et *"les problèmes de séjour illégal pour les personnes qui outrepassent la durée de validité de leurs titres de séjour"*, ajoute-t-il.

Avant cette initiative et en parallèle du visa de travail classique, on trouvait une autre catégorie de titre de séjour pour ces ouvriers étrangers non-diplômés, celle des "stagiaires non-qualifiés". Ce statut a récemment fait l'objet de virulentes critiques en raison des conditions très strictes qu'il imposait à son détenteur, et pour les dérives auxquelles il a donné lieu dans certaines entreprises. Aujourd'hui, 328 360 travailleurs étrangers résident au Japon sous ce titre de séjour et nombre d'entre eux pourront, s'ils le souhaitent, bénéficier de ce fameux visa de "compétences spécifiques", censé venir combler les lacunes du statut de stagiaire. *"Il y aura deux catégories distinctes dans ce visa. En comparaison avec celui des stagiaires, il n'y aura plus de*



Eng Pisey fait partie de ces "stagiaires" qui ont été victimes de traitements abusifs.



Pour le Chinois Kou Seigo, sa présence dans l'Archipel a viré au cauchemar.

limite dans le renouvellement du droit de séjour pour le type 2. Le détenteur ne sera plus exclusivement lié à un unique employeur. Enfin, le possesseur du type 2 pourra également être rejoint par son conjoint(e) et leurs enfants le cas échéant, selon certaines conditions", précise ISHIOKA Kuniaki.

Cette possibilité de pouvoir changer d'employeur sur la période de cinq ans offrira une plus grande flexibilité au travailleur étranger et lui donnera davantage de liberté de mouvement. Il ne sera désormais plus pieds et poings liés à son entreprise sous peine de devoir repartir, comme c'est encore le cas aujourd'hui pour les stagiaires non-qualifiés.

"Nous allons aussi les accompagner par le biais de services dispensés dans les langues natives des différents ressortissants. De bonnes pratiques ont été mises en place dans certaines entreprises pour lutter contre les discriminations et nous allons nous en inspirer pour les déployer dans l'ensemble des secteurs et permettre de résoudre ces problèmes", promet-il.

Car c'est bien là que le bât blesse. Ces dernières années, plusieurs scandales concernant des stagiaires non-diplômés, ont éclaté laissant apparaître des conditions de travail alarmantes, des horaires à rallonges, des salaires largement en-dessous de la moyenne et des problèmes de sécurité qui ont

provoqué des accidents du travail graves. Selon IBUSUKI Shôichi, avocat spécialisé dans le droit des travailleurs étrangers non-qualifiés, les conditions d'accueil de ces derniers sont tout simplement déplorables. *"Les droits humains de ces personnes ne sont ni garantis, ni protégés. C'est vraiment une honte que le Japon ne possède toujours pas de véritable politique d'immigration alors que le pays se dit prêt à accueillir davantage de travailleurs étrangers. Il faut qu'un environnement multiculturel soit réfléchi et défini"*, affirme-t-il. Pour rappel, le Japon compte 1,2 million de travailleurs étrangers majoritairement des Chinois, des Vietnamiens et des Philippins, essentiellement employés dans ces secteurs qui ont tant de mal à recruter. Selon les chiffres officiels du ministère de la Santé du Bien-être et du Travail, 171 ouvriers étrangers sont morts à la suite d'un accident de travail en moins de dix ans. 759 cas d'abus potentiels ont été recensés et le nombre de disparitions augmente régulièrement, passant de 7 089 à 9 052 l'année dernière.

Eng Pisey, 33 ans, est Cambodgienne. Il y a deux ans, elle a laissé son fils au pays pour devenir employée dans une usine de textile au Japon. Elle était alors pleine d'espoir, mais en arrivant dans l'Archipel, ce fut la douche froide. La jeune femme déplore des conditions de travail particulièrement pénibles, avec des horaires interminables et un salaire très en deçà du tarif horaire moyen. *"Je travaillais de 8h30 à minuit, parfois jusqu'à 2 ou 3 heures du matin. Je n'avais ni jours de repos, ni vacances alors que les autres salariés y avaient droit. Mon salaire de base était de 60 000 yens (466 euros) puis 300 yens par heure supplémentaire (2,33 euros). La seconde année, c'est passé à 400 yens par heure supplémentaire, mais cela ne me permettait toujours pas de survivre, ni d'envoyer de l'argent à mon fils, qui étudie et qui est resté vivre au Cambodge. Je n'ai pas pu rembourser mes dettes et l'argent que j'ai emprunté à la banque pour venir m'installer au Japon. J'aurais aimé pouvoir changer de travail, mais ce visa ne me permet pas de le faire"*, raconte-t-elle. Alors que le salaire horaire moyen japonais est d'environ 1 200 yens, les revenus de Eng Pisey sont bien inférieurs. *"S'ils ne coopèrent pas et n'acceptent pas ces conditions, on les menace de les priver de visa"*, confirme IBUSUKI Shôichi. Aujourd'hui, la jeune Cambodgienne est *"écœurée, je veux juste rentrer chez moi. Je n'ai pas d'argent. Je veux m'occuper de mon fils qui m'attend au pays, puisque je n'ai de toute façon pas le droit de le ramener au Japon"*. Elle a voulu porter plainte. Mais lorsqu'elle s'est rendue dans une agence qui vient en aide aux travailleurs étrangers, *"on lui a dit qu'elle n'avait aucune preuve de ce qu'elle avançait"*, ajoute l'avocat.

KAI Ken est à la tête d'un refuge pour travailleurs étrangers dans la préfecture de Gifu. *"Je protège quatorze stagiaires qui rencontrent le même type de situation, mais il est très difficile de les défendre. Si*



L'avocat IBUSUKI Shôichi estime que les abus dont sont victimes les travailleurs étrangers sont sous-estimés.

on demande une enquête aux autorités, elles ne sont jamais menées en profondeur", regrette-t-il. *"On ne va pas chercher l'origine du problème et les entreprises dissimulent les preuves de leurs agissements et s'en sortent ainsi."* Les conditions d'accueil de ces ouvriers ne semblent pas s'améliorer au fur et à mesure des années, malgré la bonne volonté des autorités gouvernementales. *"Le type de réponses que ces stagiaires rencontrent lorsqu'ils s'élèvent contre leurs employeurs et tentent de se faire entendre auprès des pouvoirs publics sont de l'ordre de 'Rentre chez toi si tu n'es pas content !' ou 'Quand tu auras fini ton contrat de travail, rentres et quelqu'un d'autre pourra être recruté à ta place'."*

Ressortissant chinois de 26 ans, Kou Seigo et sa main broyée a fait la Une des médias japonais, l'hiver dernier. Arrivé au Japon en 2015, en tant que stagiaire non-qualifié, le jeune homme qui ne parle pas le japonais, explique sa situation. *"J'ai travaillé dans une usine et tous les matins, je devais actionner certaines machines tout seul et je me suis blessé."* Il sort de sa poche, une main très abîmée. Alors qu'il était hospitalisé, pour une période de deux mois, son employeur est venu le voir pendant sa convalescence *"pour que je signe une attestation selon laquelle l'accident n'avait pas eu lieu au sein de l'entreprise"*, explique-t-il. *"Je ne voulais pas signer le papier. J'ai cherché de l'aide pour porter plainte."* *"Une démarche rare"*, souligne IBUSUKI Shôichi. *"Ces travailleurs sont souvent isolés, ne parlent pas japonais et n'ont aucune connaissance de leurs droits."* Pour l'avocat, *"99 % des mauvais traitements ne sont pas connus."*

Comme Eng Pisey, Kou Seigo a été bercé d'illusions avant d'arriver sur le sol japonais. Il avait de grands espoirs. *"On m'avait dit qu'une fois arrivé à Tôkyô, j'allais pouvoir étudier le japonais et trouver du travail rapidement. J'ai payé 30 000 yens pour venir*

et j'ai été blessé presque immédiatement à l'usine. Je me suis tout de suite retrouvé dans une situation compliquée", déclare-t-il. IBUSUKI Shôichi est navré d'entendre de tels témoignages. *"Ce jeune homme n'est malheureusement pas un cas isolé. Et puis l'un des plus gros problèmes de ce type d'affaires est aussi de parvenir à contrôler ceux qui jouent les intermédiaires"*, ajoute-t-il.

Les chiffres faisant état de mauvais traitements réservés à ces travailleurs non-qualifiés continuent d'alimenter les pages des journaux japonais. Récemment, on pouvait lire dans le *Mainichi Shimbun* ou le *Japan Times*, ces données officielles délivrées par le ministère de la Santé du Bien-être et du Travail. En 2018, 231 de ces stagiaires n'ont pas été indemnisés pour leurs heures supplémentaires et 58 autres étaient rémunérés bien en-dessous du seuil légal. Parmi les causes de décès de ces stagiaires étrangers alors qu'ils étaient dans l'exercice de leurs fonctions : la noyade après avoir chuté du bateau à bord duquel il travaillait ou le surmenage, rapporte le *Japan Times*. Dix-sept d'entre eux se sont suicidés après n'avoir bénéficié que de quatre jours de repos sur une période de trois mois et demi de travail.

Selon la loi japonaise, les entreprises ont pourtant des droits et des devoirs envers ces stagiaires étrangers. Le gouvernement a mis en place de nouvelles mesures, en parallèle de la création de ce visa, dans le but d'accentuer la surveillance et la protection de ces travailleurs parfois en souffrance. La bonne nouvelle pour les détenteurs du statut de stagiaires non-qualifiés reste qu'ils peuvent désormais faire une demande pour ce visa de *"compétences spécifiques"* qui, en théorie, semble leur apporter une plus grande sécurité en matière de droit du travail.

JOHANN FLEURI

EXPÉRIENCE Le pari de la société Hinomaru

La compagnie de taxi tokyoïte s'est lancée dans le recrutement de chauffeurs étrangers avec une certaine réussite.

Il est 7h30 et il règne une certaine effervescence dans le dépôt de la société Hinomaru Kōtsū Co. situé dans le quartier de Setagaya, à Tôkyô. Les chauffeurs vont et viennent dans les couloirs de l'immeuble, vérifient leur voiture, soufflent dans un éthylotest et procèdent aux derniers préparatifs avant de commencer leur journée de travail.

Hinomaru est une société de taxis opérant dans la capitale et dans la préfecture voisine de Kanagawa. Setagaya est l'un de ses quatre dépôts à Tôkyô. Au printemps 2017, Hinomaru a fait sensation en se lançant dans le recrutement de chauffeurs étrangers. *"Par le passé, nous avions déjà eu quelques employés en provenance de Chine"*, confie OTSU Kazumi, en charge des ressources humaines de la société. *"Mais nous avons décidé de passer à la vitesse supérieure car les chauffeurs étrangers ont une attitude très positive et représentent un bon atout"*. En juillet 2017, elle ne comptait que cinq conducteurs non japonais. Actuellement, ils sont au nombre de 37 originaires de 22 pays différents, dont 11 Chinois. Hinomaru pense qu'ils seront utiles pour guider le nombre croissant de touristes étrangers, en particulier à l'occasion des Jeux olympiques de 2020. Cependant, 98 % de leurs clients sont japonais.

Ce matin, quatre étrangers sont prêts à commencer leur travail. Manjula Amarakoon est

originaire du Sri Lanka et vit au Japon depuis 21 ans. Il n'a pas beaucoup de temps pour parler car il doit encore passer l'éthylotest et inspecter son véhicule. *"J'ai postulé à cet emploi parce que je pensais que c'était un travail facile et que je pourrais découvrir la ville en conduisant dans la capitale"*, explique-t-il en riant. *"Par la suite, j'ai découvert que ce n'était pas aussi facile. Au début, j'ai eu du mal à me débrouiller, mais je me suis habitué à ce travail et je me régale enfin."*

Né au Canada, Alex Lipson est arrivé à Tôkyô en août dernier en provenance de la préfecture de Shizuoka, où il a travaillé comme professeur d'anglais et traducteur. Sa première journée en tant que chauffeur s'est déroulée le 30 novembre, ce qui en fait le vétéran parmi les quatre. Il s'est donc porté volontaire pour expliquer le métier de chauffeur de taxi au Japon. *"Il est évident que vous devez posséder un permis de conduire valide, mais il n'est pas obligatoire d'avoir été délivré au Japon"*, dit-il. *"Notre formation rémunérée dure généralement trois ou quatre mois. La première étape consiste à réussir l'examen portant sur la géographie de la capitale indispensable pour travailler en ville. Vous devez mémoriser les noms et les emplacements d'environ 80 routes de Tôkyô, ainsi que les intersections et les points de repère importants."*

"Ensuite, il faut obtenir un permis de conduire de type 2, indispensable pour transporter des passagers. Dernier point mais non des moindres, il y a un examen de droit. Pour être honnête, j'ai beaucoup plus appris en quelques mois chez Hinomaru qu'en quatre années d'université au Ca-

nada", ajoute-t-il.

Contrairement à Alex Lipson, le Français Martial Millet a pris le volant d'un taxi depuis un mois à peine. *"Je vivais à Yamagata, dans le nord du pays et je travaillais dans une usine, mais ma femme a décidé de venir à Tôkyô"*, raconte-t-il. *"Au début, j'ai bossé dans un hôtel, mais ce fut assez difficile pour moi. J'ai découvert que Hinomaru recrutait des étrangers et j'ai envoyé ma candidature"*.

La géographie de Tôkyô est loin d'être simple. Elle ne ressemble pas à une grille comme c'est le cas à Kyôto ou à Manhattan. Cela reste compliqué pour Martial Millet, qui a du mal à se rappeler toutes les ruelles et les raccourcis, mais il est très heureux de son nouvel emploi. *"Comme environ 80 % des chauffeurs, je fais kakujitsu kinmu, ce qui signifie que je travaille tous les deux jours"*, explique-t-il. *"Les autres font soit hiru kinmu (des journées de 11 heures 22 fois par mois) soit yakin (travail de nuit)."*

"La plupart des gens ne travaillent théoriquement que 11 jours par mois, mais un jour de travail dure entre 19 et 21 heures. Nous nous enregistrons à 7h30 lors d'un appel nominal et nous devons revenir ici le lendemain à 16h30. Nous vérifions alors nos comptes de la journée et nous nettoions la voiture avant de rentrer chez nous. Pendant la journée, nous devons nous reposer pendant au moins trois heures. Bien sûr, c'est un travail de conduite. Nous ne conduisons pas si nous sommes fatigués ou si nous ne nous sentons pas bien parce que c'est dangereux", ajoute-t-il. *"J'aime ce système parce que vous êtes en quelque sorte votre propre patron. Vous choisissez quand vous travaillez et quand vous voulez faire une pause."*

Le quatrième chauffeur de taxi est l'Américain Francis Karl Gurtlinger, qui a vécu de nombreuses années dans la préfecture d'Ishikawa avant de s'installer à Tôkyô après avoir lu l'offre d'emploi de Hinomaru. *"Mon japonais était déjà très bon lorsque j'ai rejoint Hinomaru, car à Ishikawa, je communiquais avec les habitants tous les jours et tous mes amis étaient Japonais"*, assure-t-il. *"Cependant, j'ai dû apprendre de nombreux nouveaux termes liés au travail pour réussir les tests. Avoir une bonne connaissance des kanji et de la langue écrite est un point essentiel car tous les tests sont en japonais. Pour le test de permis de conduire de type 2, par exemple, vous avez 50 minutes pour répondre à 95 questions et vous devez obtenir au moins 90 points."* *"Même lorsque vous êtes au travail, vous devez apprendre à utiliser le GPS en japonais, ce qui peut parfois être délicat lorsque vous épelez des noms de lieu et de bâtiment"*, reconnaît-il.



La compagnie Hinomaru entend recruter 100 chauffeurs étrangers d'ici les Jeux olympiques de 2020.



Alex Lipson, Martial Millet, Manjula Amarakoon et Francis Karl Gurtlinger font partie des 37 chauffeurs de taxi étrangers déjà embauchés par Hinomaru.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Avant de commencer leur journée de travail, les chauffeurs de taxi se soumettent à l'éthylotest.

Tous les chauffeurs s'accordent à dire que conduire un taxi toute la journée est une tâche ardue, mais ils prennent plaisir à rencontrer de nouvelles personnes et à découvrir de nouveaux quartiers. *"Vous avez la possibilité de rencontrer des gens de toutes sortes",* confie Alex Lipson. *"Et je dirais que dans 98 à 99% des cas, j'ai eu à faire à des personnes formidables. Les leçons sur l'étiquette du conducteur et les relations avec la clientèle font partie du programme, mais si vous avez de bonnes compétences en communication, vous pouvez établir de bonnes relations avec vos clients."* Il souscrit totalement à l'expression japonaise *ichi-go ichi-e*, selon laquelle il faut chérir chaque rencontre.

Francis Karl Gurtlinger note que certains clients japonais sont heureux de voir un chauffeur de taxi étranger. *"Ils nous considèrent comme une sorte de porte-bonheur. Ils semblent tout à fait nous pardonner même lorsque nous commettons une erreur, peut-être parce que nous sommes des étrangers. De temps en temps, nous pouvons rencontrer un problème – ce qui fait partie de ce travail – mais je considère ce genre d'expériences comme une bonne façon d'apprendre."* Les clients ivres sont le seul véritable problème. Par exemple, si une personne qui boit s'endort, vous ne

pouvez pas la toucher. Vous devez plutôt vous rendre au poste de police le plus proche et demander de l'aide.

Le seul point à propos duquel les chauffeurs expriment des sentiments mitigés concerne l'aspect économique de leur travail. Une fois la période de formation terminée et le moment où ils commencent à travailler, les chauffeurs se voient garantir un salaire mensuel de 300 000 yens [environ 2 400 euros] pour les six premiers mois ou de 250 000 yens pour la première année, mais uniquement s'ils remplissent certaines conditions, notamment celle de fournir un garant. Quoi qu'il en soit, une fois la période salariée terminée, ils sont rémunérés à la commission et perçoivent entre 52 % et 62 % de ce qu'ils perçoivent.

"Je n'avais pas de garant", raconte Francis Karl Gurtlinger. *"J'ai donc été payé à la commission dès le début. Les débutants gagnent environ 180 000 à 190 000 yens [environ 1 500 euros] par mois. Pour les conducteurs plus expérimentés, la recette moyenne est d'environ 50 000 yens par jour, ce qui signifie qu'ils rapportent environ 230 000 yens par mois. Pour être honnête, cela ne vaut pas la peine. Je pense qu'ils devraient nous payer plus – environ 350 000 yens – compte*

tenu du nombre d'heures que nous effectuons. Pour être franc, je suis venu ici en pensant que je gagnerais plus. J'ai été très contrarié car, lors du premier entretien, on m'avait laissé entendre que je gagnerais au moins entre 250 000 à 300 000 yens. Alors, j'ai l'impression de m'être fait avoir en venant ici", explique-t-il.

OTSU Kazumi, le responsable des ressources humaines chez Hinomaru, se dit très impressionné par les résultats des chauffeurs étrangers. Son entreprise espère en engager 100 d'ici l'ouverture des Jeux Olympiques. *"Le fait même qu'ils vivent au Japon signifie qu'ils aiment le pays",* dit-il. *"Cela en fait des personnes idéales pour présenter les avantages de la culture japonaise."*

Reste à savoir combien de temps l'entreprise pourra les garder. Certains d'entre eux, par exemple, voient leur travail chez Hinomaru comme une étape formatrice avant de se lancer dans ce qu'ils veulent vraiment faire. *"J'aime Ishikawa et je veux y retourner un jour",* martèle Francis Karl Gurtlinger. *"Ce n'est pas facile de voyager dans la péninsule de Noto où je résidais auparavant. C'est une région très rurale et le service de bus se termine à 20h30 ou à 21h00. Je compte donc y retourner, ouvrir un minshuku (un gîte) et lancer une entreprise de taxis de tourisme."* **J. D.**

ESSAI **Sur les traces de TAKAHATA Isao**

Il y a un an, TAKAHATA Isao, qui fut avec son compère MIYAZAKI Hayao, le moteur du studio Ghibli, nous quittait. Moins connu du grand public que le réalisateur de *Princesse Mononoke*, il a



Mononoke, il a pourtant marqué de son génie l'animation japonaise. Voilà une bonne raison pour se procurer l'ouvrage de Stéphane

Chaptal qui nous plonge dans l'univers riche et coloré de cet auteur hors norme. Les nombreux témoignages qui l'accompagnent constituent un indéniable plus.

Hommage à Isao TAKAHATA : *De Heidi à Ghibli*, de Stéphane Chaptal, éd. Ynnis, 14,50 €.

MANGA **La belle histoire de Shirley**

En l'espace de quelques années, MORI Kaoru s'est imposée comme une mangaka incontournable. Les éditions Ki-Oon proposent de découvrir la première série



signée par l'auteur de *Bride Stories*. Elle nous entraîne dans l'Angleterre victorienne avec toujours le même souci du détail et l'envie de décrire des personnages féminins pleins de tempérament. On ne s'ennuie pas une seule seconde à la lecture de cette œuvre dans laquelle MORI Kaoru construit avec brio une solide histoire autour de la jeune Shirley entrée au service de la généreuse Mme Cranly.

Shirley, de MORI Kaoru, trad. par Géraldine Oudin, Editions Ki-Oon, 7,90 €.

N I HONGOTHÈQUE

Kimono keisatsu

À l'aube de l'ère Reiwa, nombre de Japonais ne savent pas revêtir seuls leur habit traditionnel, moi y compris. Mes beaux kimonos en soie hérités de ma grande-mère ne sont jamais sortis de l'armoire. Pourtant ce n'est pas si compliqué pour s'habiller. Il existe même des tutos vidéo sur YouTube. Alors pourquoi ne sommes-nous pas à l'aise avec cette tenue ? Beaucoup d'entre nous sont persuadés que le *kitsuke*, l'art de l'habillement en kimono, est très codé et nécessite une parfaite maîtrise. Pourtant, à l'origine, le kimono était un habit du quotidien pour tout le monde ! C'est sûrement à cause de l'ouverture, dans les années 1960-1970, des écoles de *kitsuke* inventant des "règles formelles" diffusées dans tout l'archipel, que le kimono a gagné une image de noblesse et perdu son usage populaire. Il y a environ 20 ans au Japon, quand je sortais en kimono avec des bottes, ma tante tombait des nues. Une autre fois, à l'extérieur, une dame m'a carrément refait le nœud de ma ceinture *obi*. Cela ne m'a pas gêné, mais à cause de cela, je n'ose plus porter cet habit sauf pour m'amuser à me déguiser en geisha à deux



balles lors de soirées avec des Français. Désolée. Aujourd'hui, ces dames passionnées et conservatrices existent toujours et sont ironiquement baptisées *kimono keisatsu*, littéralement "police du kimono". En d'autres termes, elles sont agents de contrôle de l'art de porter le kimono. Elles sont partout. Dès qu'elles croisent une fille en kimono, elles font des remarques sur tout, de la matière du tissu jusqu'au maquillage sans oublier la couleur du *obi*. Certes, les *kimono keisatsu* transmettent leur savoir-faire à la génération suivante, mais leur comportement empêche les jeunes de s'exprimer librement et de démocratiser son usage. Nous sommes sans doute dans une période de transition qui nous oblige de réfléchir à la valeur de la tradition et de l'histoire face au changement et à l'avenir. Quelle sera la réponse de nos dames japonaises ? Et la vôtre sur le projet de reconstruction de Notre Dame de Paris ?

KOGA RITSUKO

EXPOSITION **UEDA Shoji, portraits intimes**

Depuis quelques années, l'œuvre du photographe UEDA Shōji (voir *Zoom Japon* n°65, novembre 2016) est devenue l'une des références pour les amateurs de la photographie japonaise contemporaine. Aussi ne faut-il pas manquer l'exposition parallèle qu'Espace Japon et &CO119 consacrent à cet artiste de génie. Pendant

que la galerie parisienne présentera des clichés originaux du photographe, le centre



culturel s'attachera à décrypter sa personnalité à travers les écrits de sa fille Kako. A ne pas manquer du 2 au 17 mai.

Galerie &CO119

119, rue Vieille du Temple
75003 Paris

Mer.-Sam. 12h-19h

Espace Japon

12, rue de Nancy 75010 Paris
Mardi-Vendredi 13h-19h

Samedi 13h-18h

GRAND CHOIX DE TISSU JAPONAIS ANCIENS ET CONTEMPORAINS

15 rue Ferdinand Duval 75004 Paris
jhinparis.com
Tel. 01 83 06 42 53
Lundi - Samedi : 11h - 19h

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
天理日仏文化協会

COURS DE JAPONAIS depuis 44 ans

- Niveaux : débutant complet à supérieur
- Cours de préparation JLPT : N2, N3
- Cours d'essai gratuit - Formation professionnelle

8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06
M° Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) www.tenri-paris.com

MASAMUNE

Spécialiste de l'artisanat Japonais pour les arts martiaux

Bokken, Bokuto

Suburito

Shinai

Fukuro Shinai

Iaito

Katana ancien

MASAMUNE : 11 rue Henri Regnault - 75014 Paris - Tel : 09 62 24 29 31

- www.masamune-store.com - contact@masamune-store.com -

RENCONTRE **Un son qui vient du nord**

Tête d'affiche du Japan Connection Festival, TAKAHASHI Kuniyuki évoque son parcours musical.

Connu sous différents noms (Kuni, Koss, etc.), le musicien, DJ et ingénieur du son TAKAHASHI Kuniyuki est, depuis plusieurs années, l'un des créateurs de musique les plus intéressants du Japon. Sa musique particulière de deep house, qui associe souvent jazz, sons africains et soul et accorde une grande place à l'improvisation, suscite un bel engouement tant au Japon qu'à l'étranger. *Zoom Japon* s'est entretenu avec Kuniyuki - comme ses fans l'appellent tout simplement - avant son départ pour Paris où il va participer au Japan Connection Festival des musiques électroniques japonaises.

Vous êtes né et avez grandi à Sapporo, sur l'île de Hokkaidô. Aujourd'hui encore, même si vous êtes devenu un musicien et DJ mondialement connu, Sapporo reste votre base.

TAKAHASHI Kuniyuki : Pour moi, l'environnement dans lequel je crée et je pense la musique est très important. En ce sens, Sapporo, ou devrais-je dire Hokkaidô (voir *Zoom Japon* n°78, mars 2018), constitue l'environnement idéal pour mon investissement musical.

En parlant de Sapporo, vous avez un lien particulier avec un club local appelé Precious Hall, qui est également le nom de l'une de vos premières réalisations. Pourquoi ce lieu est-il si important pour vous ?

T. K. : La culture de club était très forte quand



Sorti en 2011, Feather World a été très marqué par la catastrophe qui a frappé le Japon cette année-là.

j'ai commencé à faire de la musique. Sapporo n'étant pas aussi grande que Tôkyô ou Ôsaka, tout est donc souvent concentré dans un même endroit. Precious Hall était devenu pour moi le lieu incontournable pour savoir ce qui se passait dans la ville. Par la suite, "Africa", un événement marquant pour moi s'y est déroulé en 1996 ou 1997. A cette époque, mes intérêts musicaux évoluaient vers la musique folk et les musiques du monde. J'ai commencé à y jouer de la percussion et du synthétiseur lors de concerts.

Comment vous êtes-vous intéressé à la musique ?

T. K. : A l'âge de 11 ou 12 ans, je jouais de la batterie et j'écoutais toutes sortes de musique, de la pop japonaise au rock. Appartenant à la génération des années 1980, j'aimais des groupes de la New Wave comme The Cure, Joy Division et Echo & the Bunnymen. Je pense que j'ai eu la chance de grandir pendant ces années car j'ai été exposé à différents types de musique. Mon grand frère a également eu une grande influence. Nous avions l'habitude de jouer ensemble et d'écouter de la musique punk et de l'electric body music.

Vous avez acheté votre premier synthétiseur à l'âge de 14 ans. Comment vous êtes-vous intéressé à la musique électronique ?

T. K. : Même si j'écoutais n'importe quel type de musique, j'aimais particulièrement les sons des synthétiseurs. Ils me semblaient à la fois étranges et uniques en leur genre, donnant naissance à des sons imprévisibles. Une guitare ne sonne que comme une guitare, mais le synthétiseur vous permet de produire toutes sortes de mélodies, de sons et d'effets sonores.

Qui vous a le plus inspiré ?

T. K. : Le Yellow Magic Orchestra [formé de HOSONO Haruomi, TAKAHASHI Yukihiko et SAKAMOTO Ryûichi] occupait une place importante à l'époque. Tout le monde l'adorait. J'aimais bien également Brian Eno, Vangelis et Jean-Michel Jarre, ainsi que des groupes de la New Wave tels que Human League et Depeche Mode. Au Japon, les magasins de location de musique étant très populaires, comme mes amis et moi étions toujours fauchés, nous louions des albums vinyles pour les enregistrer sur des cassettes et nous les prêter.

Ce qui est étonnant, c'est qu'aujourd'hui encore, le Japon est probablement le seul grand marché musical où les gens achètent encore des CD.

T. K. : Les fans de musique japonaise adorent toujours l'objet lui-même, qu'il s'agisse d'un disque vinyle ou d'un CD. Leur intérêt va au-delà de la musique et inclut la jaquette, etc. Je suppose que c'est la raison pour laquelle, comparé à d'autres pays, le marché du vinyle et des CD reste toujours aussi dynamique.

Vous avez évoqué le Yellow Magic Orchestra. Je sais qu'en 1998, vous avez joué au festival en plein air Rainbow 2000 en tant que membre du groupe de HOSONO Haruomi.

INFORMATIONS PRATIQUES

JAPAN CONNECTION FESTIVAL DES MUSIQUES ÉLECTRONIQUES JAPONAISES, du 9 au 11 mai à 19h30. La Gaité Lyrique 3 bis rue Papin 75003 Paris. <http://gaite-lyrique.net>

SuMiBi Kaz
Cuisine Japonaise Traditionnelle
Spécialité de grillades au charbon de bois
11 RUE DE MONTYON 75009 PARIS © Grands Boulevards
mar-sam 12h-14h30 / 19h-22h30 fermé lun et dim midi
Tel : 01 45 80 26 98 Email : ichiryu0111@gmail.com
www.sumibi-kaz.com

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001
SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001
KADOYA
28 Rue Ste-Anne 75001
SAPPORO
RESTAURANTS JAPONAIS
OUVERTS 7J/7

先見 VERASIA
La librairie spécialisée dont tous les étudiants de japonais ont un jour rêvé
Tous les livres de préparation au JLPT et plus encore sur :
www.verasia.fr





Après deux premières éditions au New Morning et au Trabendo, le projet Japan Connection se mue en festival pour l'année 2019. Il s'installe à La Gaité Lyrique en partenariat avec Zoom Japon.

T. K. : Ce fut une merveilleuse expérience. En plus d'être un musicien qualifié, HOSONO a des idées musicales très intéressantes et une approche profondément spirituelle de la culture. Son activité va bien au-delà de la simple expression musicale. Avec ce groupe, j'ai pu aborder de la musique contemporaine mélangée à du *kagura* (voir *Zoom Japon* n°76, décembre 2017), forme musicale ancienne issue de la tradition shintoïste. J'ai donc eu la chance de jouer de toute une gamme d'instruments, y compris de la flûte asiatique.

Ce qui est appréciable dans votre musique, c'est que, même si vous jouez principalement de la musique électronique, vous ne manquez pas d'ajouter des touches de musique analogique.

T. K. : Bien sûr, on peut faire ce qu'on veut avec des synthétiseurs. Si je le voulais, je pourrais créer des sons de flûte et de percussion grâce à l'électronique. Mais j'aime les sons réels et concrets, et rien ne vaut les sons créés par l'émotion humaine. La musique synthétique sonne toujours de la même manière, mais si vous jouez d'un instrument, la sonorité est différente à chaque fois, en fonction de ce que vous ressentez à un moment donné.

Quand vous travaillez sur un nouvel album, quelle place accordez-vous à l'improvisation ?

T. K. : Chaque projet est différent, bien sûr. Parfois, je commence avec une idée ou un thème précis pour un album. D'autres fois, une nouvelle idée naît pendant que j'improvise sur mes instruments. Je joue de la musique tous les jours, mais il faut parfois trois ou quatre jours pour trouver le bon son. Ma musique ne rentre dans aucune catégorie définie et j'ai de nombreuses sources d'inspiration. Donc, en fonction d'un certain nombre de facteurs, un projet peut être terminé en un mois, ou bien me prendre une année entière. Cela dépend aussi si je fais tout moi-même ou si je travaille avec d'autres artistes. J'aime les idées inattendues qui peuvent découler de telles collaborations.

« Spécialité d'été »
HIYASHI LÂMEN
 Salade de nouilles Lâmen froides
 Avec concombre, tomate, viande de porc, germes de soja, algues et omelette émincée.
9,5€

à partir de 7,5€

MENU

- Lâmen... 7,50€~
- Yakisoba... 8,50€
- Châhan... 9,00€
- Gyôza... 6,00€
- Donburi... 9,00€~
- Curry... 9,00€~
- etc...
- Menus... 11,00€~

Higuma Restaurant japonais depuis 1984

Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

27, Bd des Italiens, 75002 Paris
 Tél. 01 40 07 11 81

32 bis, rue Sainte-Anne, 75001 Paris
 Tél. 01 47 03 38 59

163, rue Saint-Honoré, 75001 Paris
 Tél. 01 53 62 49 22

Votre production *Feather World* est plutôt représentative de cette approche musicale car chaque chanson est le fruit d'une collaboration avec un artiste différent.

T. K. : Cet album est sorti en 2011, l'année du tsunami et de la catastrophe de Fukushima qui en a découlé. Le tremblement de terre s'est produit pendant que je travaillais sur ce projet et j'ai évidemment été touché par la tragédie. Par exemple, j'ai demandé à Anne Clarke, qui chante sur *Between Shadow and Lights*, d'écrire des paroles exprimant comment les gens continuent à vivre et font preuve de résilience face à des situations aussi tragiques. Le dernier morceau de l'album, *Forest Song*, est une berceuse. Pour beaucoup de gens, 2011 a été une année terrible. Je voulais donc qu'avec ce morceau les auditeurs ferment les yeux et se détendent. C'était aussi une sorte de prière pour que la nature retrouve son calme et sa sérénité. C'est probablement la première fois que je révèle les grands thèmes de ce projet. Je n'en ai jamais parlé auparavant. Parce que c'est plutôt lourd, je ne voulais pas imposer mon point de vue à d'autres personnes. Quand j'écris mes chansons, j'ai mes propres idées et motivations, mais tout le monde est libre d'apprécier et d'interpréter ma musique comme il le souhaite.

Vous êtes musicien depuis de longues années maintenant. Comment a évolué votre approche musicale au fil du temps ?

T. K. : La musique est très importante pour moi et mon objectif a toujours été d'exprimer mes sentiments de manière franche et honnête. Quand j'étais adolescent et que j'écoutais du punk rock, l'énergie de la musique était primordiale. En vieillissant, d'autres éléments entrent en ligne de compte. Même si je suis plus expérimenté et plus qualifié, je cherche toujours à produire une musique qui parle à mon cœur. Dans un sens, ma façon de penser la musique n'a pas tellement changé. À l'avenir, je voudrais produire des musiques très simples. Lorsque je suis allé en Afrique du Sud, en décembre 2017, j'ai visité



A travers sa musique, TAKAHASHI Kuniyuki cherche à exprimer ses sentiments de manière franche et honnête.

une grotte dont les murs étaient couverts d'art rupestre ancien réalisé par des bushmen. Ce fut une expérience incroyablement inspirante. Quand j'en suis sorti, entouré de vastes plaines et avec des montagnes à l'arrière-plan, j'ai voulu produire une sorte de son simple et presque primaire. C'est ce genre de musique que je souhaite créer. Qu'elle soit simple mais pleine de sentiments.

L'environnement semble jouer un rôle important dans votre façon de faire de la musique. Je suppose que c'est l'une des raisons pour lesquelles vous avez vécu toute votre vie à Hokkaidô ?

T. K. : En effet. Par exemple, j'aime écouter de la musique en conduisant. Bien que je réside à Sapporo, qui est une grande ville, la campagne ne se trouve qu'à 30 minutes de route. J'aime juste m'immerger dans la nature. A Sapporo même, nous ressentons le temps différemment. Cela ne m'empêche pas d'aimer aussi d'autres

endroits, comme New York, où vous pouvez ressentir l'histoire comme une chose vivante. Sans oublier l'énergie de Tôkyô, bien sûr. Mais en définitive, pour ce qui relève de mon expérience musicale, je n'ai pas trouvé meilleur endroit que ma bonne cité de Sapporo.

GIANNI SIMONE

PROGRAMMATION

POUR SA PREMIÈRE A LA GAÏTÉ LYRIQUE, LE JAPAN CONNECTION FESTIVAL a fait appel aux meilleurs représentants de la scène électronique japonaise. Le 9 mai, TERADA Sôichi, Kuniyuki et Sauce81 conjugueront leurs talents pour une prestation qui s'annonce mémorable. Le même jour, ne manquez pas non plus Hugo LX. Le 10, place au duo Dip In The Pool composé de la chanteuse KôDA Miyako et du pianiste KIMURA Tatsuji et TOMIE Satoshi. Et pour finir, le 11, MATSUURA Toshio se produira avant la performance du trio composé de Joe Claussell, ITABASHI Fumio et Kuniyuki.

Restaurant JIPANGUE

Sukiyaki, Sashimi, shabu-shabu, Barbecue japonais

Spécialité du chef
Le sushi de maquereau

Très riche en oméga 3 et en vitamine E !

Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.
96, rue La Boétie 8e Paris - Tél: 01 45 63 77 00

BOTAN de la vigne

cuisine fusion

quand l'originalité de la cuisine japonaise rencontre la tradition de la cuisine française

16 Rue Grégoire de Tours 75006 Paris
Tél. 01 42 01 75 28 • mer. - dim. • 12h-14h/19h-22h

l'épicerie japonaise à Paris

KIOKO
Epicier Japonaise à Paris depuis 1972

du 2 au 14 mai
*ouverture exceptionnelle le 8 mai

BISCUITERIE et SUCRERIES

-20%

46, rue des Petits-Champs 75002 Paris / 01 42 61 33 66
mar-sam:10h-20h / dim:11h-19h / www.kioko.fr

DÉCOUVERTE Un chef nippon sublime l'Asie

Lancé par SEKINE Taku, Cheval d'or devrait rapidement s'imposer comme une référence de la cuisine asiatique.

Si les chefs japonais de cuisine française ne sont plus une denrée rare, il est encore peu courant à Paris de s'asseoir à la table d'un chef du pays du Soleil-levant qui nous mitonnerait une cuisine d'ailleurs. Il y a bien le restaurant L'inconnu du chef HIGAKI qui propose une cuisine italienne et le nouveau menu du restaurant Spoon d'Alain Ducasse, réalisé par le chef de cuisine SHIGETA Hisanobu et qui offre des plats "orientaux" de régions aussi vastes que l'Iran, l'Inde, le Liban ou encore le Maroc. Mais on peut dire que le nouveau restaurant de SEKINE Taku, le Cheval d'or qui vient d'ouvrir ses portes dans le 19^e arrondissement de Paris était plus qu'attendu. Le chef a créé un lieu familial, populaire, destiné à devenir la nouvelle "cantine franco-asiatique de haute qualité".

SEKINE Taku, chef hype du Dersou dans le 12^e arrondissement, servait déjà dans son restaurant des plats asiatiques pour les déjeuners du week-end. Lui-même véritable passionné de cette cuisine depuis fort longtemps, il a régulièrement voyagé dans différentes villes d'Asie pour goûter et s'initier aux techniques des différentes cultures culinaires.

Alors, lorsqu'il a eu l'opportunité d'ouvrir un deuxième restaurant, inventer un lieu où il pourrait faire découvrir des plats hétéroclites



Dans son nouvel établissement, SEKINE Taku propose une cuisine qui libère les goûts asiatiques.

s'est imposé à lui. On pourra tout aussi bien y goûter un poulet frit à la taïwanaise qu'un porc ibérique katsu, de la seiche crue, du jaune d'œuf assaisonné à douchi, ou humer l'odeur appétissante du riz gluant au poulet à la vapeur roulé dans des feuilles de bananier, et même terminer le repas avec un custard bao...

La scène culinaire asiatique à Paris a beaucoup changé ces dix dernières années grâce à la nouvelle génération de chefs qui ont ouvert des restaurants plus spécialisés (cuisines régionales, street food, nouilles faites maison...) et plus dans l'air du temps. Le choix s'est aussi élargi avec des chefs formés à la cuisine française et qui inaugurent des restaurants dont le style est plus proche de leur passion d'origine. Après avoir ouvert le restaurant Servan, une cuisine française avec une touche d'ailleurs, Tatiana et

Katia Levha, d'une famille moitié philippine, ont conçu Double Dragon, un bouiboui chic où l'on sert des plats asiatiques, mais pleins de créativité comme le tofu frit ou le farci au comté filant. SEKINE Taku appartient à ce nouveau souffle libérateur des goûts asiatiques. Certes les styles de cuisines sont mélangés, mais avec une motivation totalement différente de celle des restaurants "vaguement asiatiques" de la génération d'avant, qui alignaient leur image aux clichés gustatifs des Français. Ces nouvelles cuisines sont fraîches, saines, joyeuses. Ce brassage est le fruit du métissage, des voyages, de l'expression personnelle de chaque chef. On ne peut que souhaiter qu'il y ait de plus en plus de lieux de ce genre, loin de la prison de l'identité culinaire.

SEKIGUCHI RYÔKO

INFORMATIONS PRATIQUES

CHEVAL D'OR FRENCH ASIAN TABLE,
21, rue de la Villette 75019 Paris.
Déjeuner : jeudi-dimanche de 12 h à 14h30
Dîner : mercredi-dimanche de 19h30 à 23h
<https://chevaldorparis.com/>

こってりらーめん なりたけ
Fondé en 1996 au Japon
KOTTERI RAMEN NARITAKE
Ouvert 7j/7, 11h30 - 22h
(dernière commande à 22h)
31 rue des Petits-Champs 75001 Paris

TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE DEPUIS 1991
BENTO
sur place & à emporter
LIVRAISON POSSIBLE
Précurseur de bento en France
JUJI-YA
Tous les jours de 10h à 22h
(dimanche jusqu'à 21h)
46 r. Ste Anne 2e Paris Tél : 01 4286 0222 Fax : 01 4020 0567

まつだ
MATSUDA
Spécialité Sushi, Sashimi
Chirashi 14€ (midi)
19 rue St-Roch 1^{er} Paris - M^{ts}Tuileries 01 42 60 28 38
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

FOODEX
Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais
4, Impasse des Carrières 75016 Paris
Tél : 01 46 47 44 39
www.foodex.fr

aki
OKONOMIYAKI
Yakisoba - Soba - Udon
Curry rice - Teppanyaki
Domburimono
Kolakke - Karaage
11 bis Rue Sainte-Anne 75001 Paris
Fermé le dimanche

LA RECETTE DE HARUYO

HARUMAKI (Rouleau de printemps)



PRÉPARATION

- 1 - Faire bouillir de l'eau dans une casserole, cuire le vermicelle pendant 3 minutes. Puis l'égoutter.
- 2 - Découper le *nira* en portion de 3-4 cm de longueur.
- 3 - Découper les pousses de bambou et les champignons en allumette de 3-4 cm de longueur.
- 4 - Découper le porc en allumette, incorporer la sauce de soja et le saké, puis la féculé. Bien mélanger.



- 5 - Chauffer l'huile dans une poêle puis y faire sauter le porc.
- 6 - Une fois le porc doré, ajouter les légumes et le vermicelle.
- 7 - Incorporer la sauce de soja, le saké et le sucre. Laisser mijoter.
- 8 - Ajouter la féculé diluée avec de l'eau et cuire.
- 9 - Laisser refroidir sur un plateau.
- 10 - Rouler le harumaki puis coller avec la farine diluée.
- 11 - Frire dans une huile à 170° pendant environ 5 minutes. Bien égoutter et servir aussitôt.

INGRÉDIENTS (pour 10 pièces)

10 feuilles de *harumaki*
100 g de porc émincé
1 cuillère à café de sauce de soja
1 cuillère à café de saké
1/2 cuillère à café de féculé
80 g de champignons *shiitake*
100 g de pousses de bambou
1/2 botte de *nira* (poireau chinois)
30 g de vermicelles
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1/2 cuillère à soupe de saké
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de féculé + 2 cuillères à café d'eau
1 cuillère à soupe de farine + 1 cuillère à soupe d'eau
Huile

Astuce : Vous pouvez trouver les feuilles de *harumaki* dans un supermarché asiatique. Si vous n'en trouvez pas, optez pour la feuille de brick. On peut varier la garniture avec des carottes, oignons, poivrons, du poulet, une crevette, etc. Il est préférable de choisir un ingrédient qui ne rend pas beaucoup d'eau.

Le spécialiste du UDON
KUNITORAYA
5&1 Rue Villedo
75001 Paris
Tél. 01 47 03 33 65
kunitoraya.com
Rue Villedo
Rue Ste-Anne Rue de Richelieu
51

Restaurant japonais
KINTARO
24 rue Saint Augustin 75002 Paris
Tél. : 01 47 42 13 14
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

Sushi & Roll
OGOURA depuis 1975 fermé dim.
20, Rue de la Michodière 2^e PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

Salon de thé AKI Café
75 rue Sainte Anne
75002 Paris
8h30 - 20h30
(Fermé le dimanche)

AKI Boulanger
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7h30 - 20h30
(fermé dimanche)

L'épicerie japonaise en ligne
alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
livres
encens
accessoires
www.satsuki.fr
Magasin à Lyon
37, Av. Lacassagne 69003 Lyon
Tel : 09 80 82 97 52
Email : contact@satsuki.fr

Restaurant Japonais
EDOKKO
Sushi - Udon - Yakitori
163 Rue Saint Honoré 75001 Paris
TEL : 01 58 62 49 23

RESTAURANT JAPONAIS
HOKKAIDO
14 rue Chabanaïs 75002 Paris
Tél : 01 42 60 50 95 / M^o Quatre Septembre
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30



Très bien préservées, les gorges de Sandankyô ont obtenu le statut de site pittoresque exceptionnel de niveau national en 1953.

La beauté sauvage de Sandankyô

A moins d'une heure et demie de Hiroshima, les amateurs de paysages extraordinaires seront comblés.

Les fleurs de cerisier ont déjà tiré leur révérence, mais il y a encore de nombreuses raisons pour profiter de la beauté du Japon. Les températures remontent après un hiver long et plutôt rigoureux. Les cascades de glycines lilas ont remplacé les fleurs de cerisier avant d'être supplantées par les masses multicolores des azalées. C'est aussi le moment où le pays entre dans la nouvelle ère impériale Reiwa qui succède à l'ère Heisei (voir

Zoom Japon n°89, avril 2019). Pour tous ceux qui vivent dans la région d'Hiroshima, les gorges de Sandankyô sont enfin ouvertes à la randonnée après avoir été enneigées pendant la majeure partie de l'hiver.

Il s'agit de l'un des sites naturels les plus spectaculaires de la préfecture de Hiroshima. Il figure parmi les lieux les plus fréquentés par les amateurs de randonnées. Son sentier de 13 kilomètres suit la rivière Shiwagi, un affluent de la rivière Ôta, à travers un paysage primitif de falaises abruptes, de forêts denses et de cascades. Le nom Sandankyô signifie "gorge d'eau à trois niveaux". Ce mer-

veilleux endroit ne se trouve qu'à 70 kilomètres au nord-ouest de la ville de Hiroshima. Il peut donc faire l'objet d'une excursion d'une journée. Pourtant, presque personne ne connaissait l'existence de Sandankyô jusqu'en 1910, année où le photographe KUMA Nanpô le découvrit et présenta le site au reste du monde. Depuis lors, il est resté en grande partie intact. Cela tient à la protection dont il bénéficie au sein du parc quasi national de Nishi Chûgoku Sanchi, ainsi qu'à son statut de site pittoresque exceptionnel de niveau national obtenu en 1953. Les gorges de Sandankyô sont l'un des six lieux de ce type à avoir obtenu cette distinction

DESTINATION JAPON
Agence de voyages spécialisée

- Billets d'avion
- Japan Rail Pass
- Hôtels, ryokan
- Circuits organisés
- Circuits sur mesure
- Excursions
- Prestations sur place...

Notre nouvelle brochure 2019 est disponible.

Destination Japon - 11 rue Villedo 1^{er} Paris
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49
resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr - www.jr-pass.fr
Immatriculation du tourisme IM075100135

ACHETEZ VOS YEN EN LIGNE
VENTE FLASH : ¥ ¥ \$ ET 50 AUTRES DEVISES
CCOPERA.COM

RACHAT GARANTI
0% RISQUE

comptoir change opera
bureau de change depuis 1955

9, Rue Scribe - 75009 Paris - Tél : 01 47 42 20 96
36, Avenue de l'Opéra - 75002 Paris - Tél : 01 43 12 87 35

VOYAGES À LA CARTE
Specialiste des voyages sur mesure au Japon

JAPAN RAIL PASS
9 types de JR pass sont disponibles!

Un PVT de prévu au Japon?
Choisissez notre vol avec retour **modifiable 1 an!**

TOKYO / OSAKA / NAGOYA / FUKUOKA

01 42 96 91 20 48, rue Sainte-Anne 75002 PARIS
travel@voyages-alacarte.fr www.japantravel-centre.com/fr/

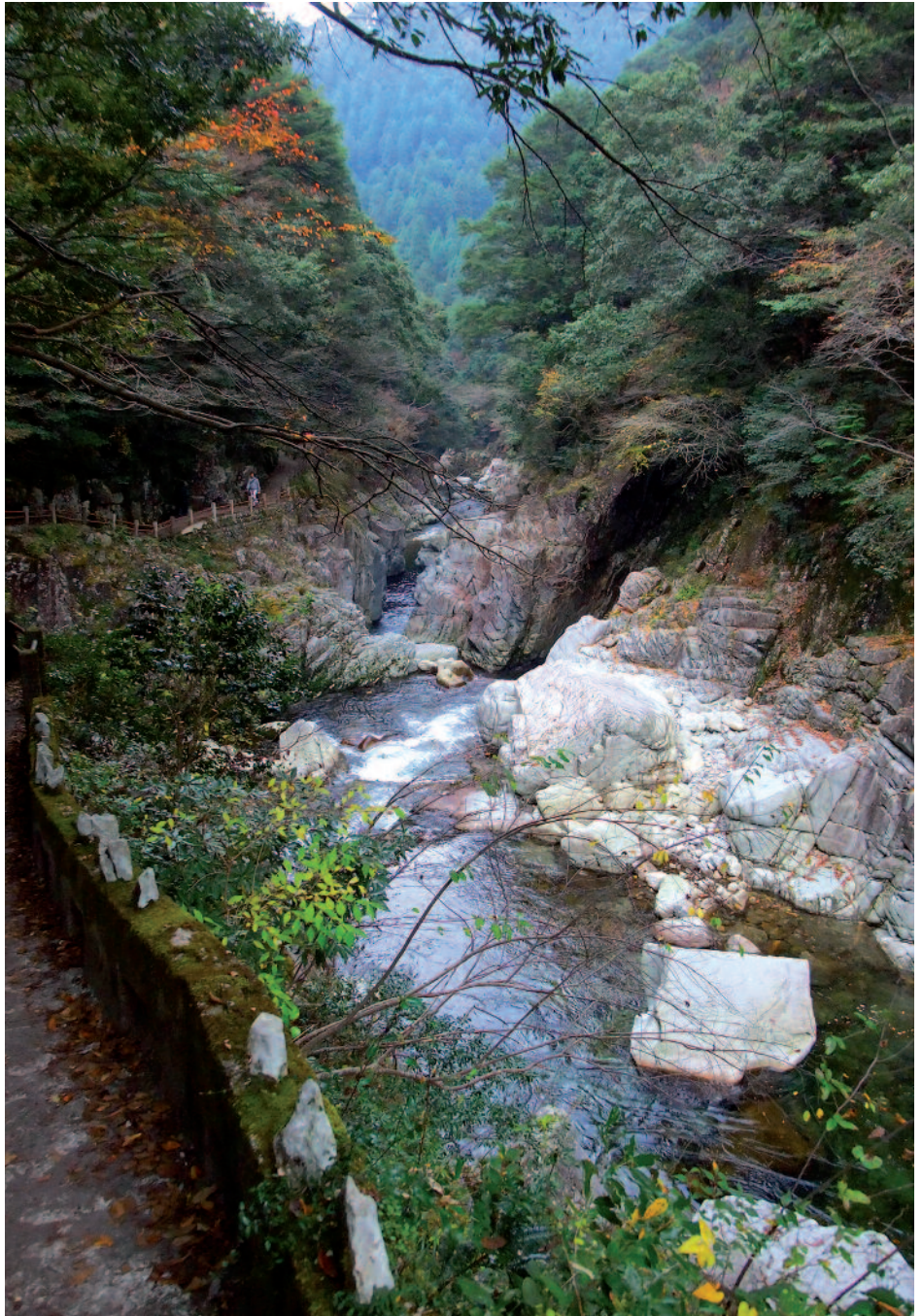
décernée par le gouvernement japonais. Les guides touristiques comme le fameux Guide Bleu français lui a attribué sa plus haute distinction, soit trois étoiles, au même titre que les deux sites du patrimoine mondial de Hiroshima, Miyajima et le dôme de la bombe atomique.

Il n'y a pas de meilleure saison pour s'y rendre. Chacune possède un attrait particulier. Le printemps montre à quel point la terre peut être exubérante, alors que la saison estivale se révèle fraîche et rafraîchissante avec quelques degrés de moins que dans la ville étouffante. En automne, c'est un véritable spectacle qui s'offre aux visiteurs, car les arbres revêtent leurs fabuleux costumes de feuilles rouges, jaunes et dorées. A cette période, les autocars déversent des centaines de curieux qui s'engouffrent dans un étroit sentier.

Au printemps, l'atmosphère est beaucoup plus détendue. Vous pouvez même apercevoir la légendaire salamandre géante japonaise. Cet amphibien autochtone peut atteindre 1,5 mètre de long, ce qui en fait la deuxième plus grande salamandre au monde. Elle adore traîner dans des eaux rapides comme celles des gorges de Sandankyô.

Si vous venez en voiture depuis Hiroshima, prenez le temps de faire un petit détour pour aller voir les rizières en terrasse d'Ini Tanada. Elles se trouvent dans la région pittoresque d'Akiôta, comme les gorges de Sandankyô. Ini Tanada fait officiellement partie des 100 meilleures rizières du Japon. Le site américain CNN Travel le considère comme l'un des 36 plus beaux endroits du Japon. Vous verrez plus de 320 rizières en terrasse, creusées dans la colline et irriguées uniquement par l'eau de montagne. Le mur de pierre le plus ancien aurait plus de 500 ans et remonterait à la période Muromachi (1336-1573). Même si vous vous y rendez hors saison lorsque les rizières ne sont pas recouvertes par les épis, il est vraiment fascinant d'observer les contours des murs qui s'enroulent autour de la montagne.

A Sandankyô, la rue principale bordée de petites boutiques et de restaurants crée une atmosphère de ville frontière implantée dans la montagne.



Pas besoin d'être un spécialiste de la randonnée pour découvrir ce magnifique endroit.

Angèles Marin Cabello pour Zoom Japon

ANA Inspiration of JAPAN

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

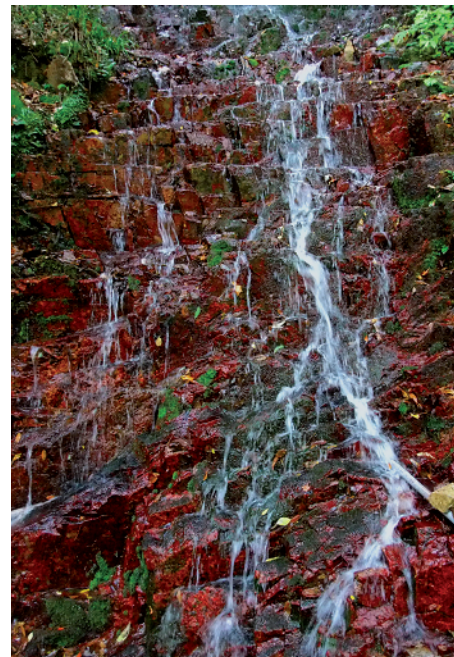
55 VOLS QUOTIDIENS VERS LE JAPON

www.ana.fr





Le Sandankyô Hotel se trouve à proximité du fameux sentier de 13 kilomètres.



Les gorges sont célèbres pour leurs cascades.



Pour passer sur l'autre rive, pensez à emprunter le "ferry" qui vous mènera jusqu'à Kurofuchi.

De là, vous traverserez le pont rouge, passerez devant le charmant Sandankyô Hotel (endroit idéal pour plonger au retour vos muscles fatigués dans les eaux chaudes de la source thermale) pour atteindre le sentier qui suit la rivière. Ici, la rivière ressemble à une piscine calme et profonde. Les gens en profitent et louent des canoës. Ces taches rose et bleu vif ajoutent une touche de couleur au milieu du feuillage.

Bientôt, la rivière se resserre alors qu'elle serpente et se précipite sur des rochers millénaires. Des deux côtés du sentier, on trouve une pente rocheuse qui descend jusqu'à la rivière et une forêt escarpée et impénétrable. Mais la randonnée n'a rien de difficile. Voilà pourquoi elle suscite un certain engouement auprès d'un large public allant des randonneurs sérieux équipés comme il se doit à des dames âgées portant des cloches sur leur sac à dos, en passant par des familles avec enfants et des groupes d'employés en vêtements de sport dessinés par des créateurs de mode.

Jaltour

HYATT REGENCY

odakyu
ELECTRIC RAILWAY

PRESTIGE PACKAGE

TOKYO - HAKONE À PARTIR DE 1395€

- + Vol aller-retour au départ de Paris(CDG)^{*1}
- + 4 nuits au Hyatt Regency Tokyo^{*2}
- + 1 nuit en ryokan^{*3} à Hakone^{*2}
- + Pass touristique Hakone-Kamakura^{*4}



^{*1} au choix parmi une liste de compagnies aériennes: JAL, LOT et autres selon disponibilités

^{*2} possibilité de prolonger le séjour ou d'y ajouter d'autres destinations et services

^{*3} Auberge traditionnelle ^{*4} Pour le train Romancecar prévoir un supplément

www.jaltour.fr

jaltour@jaltour.fr Tél : 01 44 55 15 30



Au fil de la marche, le lit de la rivière est moins accidenté et les eaux deviennent plus calmes. Les cascades plongent de la montagne dans des étangs limpides vert émeraude surplombés de pins. Certains des sites les plus célèbres des gorges se trouvent à proximité. Ils portent tous des noms évocateurs tels que Tatsu no Kuchi (torrent de la gueule du dragon) ou Shimaidaki (cascades jumelles), car il s'agit de deux cascades parallèles. Au bout d'une heure environ, en fonction de la fréquence à laquelle vous vous arrêtez pour prendre des photos ou pour admirer ce paysage idyllique, vous arrivez au point d'embarquement du ferry. Le trajet ne prend que quelques minutes, mais le trajet aller-retour de 500 yens en vaut bien la peine. Les deux traversiers sont des embarcations longues à fond plat. Bien qu'ils soient équipés de puissants moteurs, ceux-ci sont rarement utilisés, afin de ne pas perturber la sérénité des environs. Au lieu de cela, un pilote enthousiaste vêtu d'un manteau vert utilise une longue perche en bambou pour manœuvrer le bateau dans les méandres de la rivière, devant des parois rocheuses abruptes où s'accrochent des arbres tenaces, apparemment enracinés dans le rocher lui-même. Au milieu des eaux calmes et des parois imposantes, un sentiment de bien-être nous envahit.

La balade se termine beaucoup trop vite quand on atteint Kurofuchi (l'abysse noir). Malgré son nom sinistre, ce petit avant-poste de civilisation est un lieu enchanteur, dominé par le Kurofuchisô, un salon de thé rustique, qui, après tous vos efforts, ressemble au restaurant situé au bout de l'univers. La plupart des passagers du bateau se dirigent directement vers son entrée pour se restaurer avec de succulentes nouilles *udon* et de boulettes de riz *musubi*. A l'extérieur, des *ayu* fraîchement pêchés dans la rivière grillent au feu de bois. A proximité se trouve un grand réservoir en verre. En vous approchant, vous découvrez, incroyable, deux salamandres géantes japonaises. Elles ressemblent à un poisson-chat avec des pattes et une grosse tête avec une imposante bouche. Mignonnes, malgré une certaine laideur, ces pau-



Outre des *udon*, les randonneurs peuvent déguster de délicieux poissons grillés fraîchement pêchés.

vres bêtes s'ennuient, comme la plupart des animaux en captivité. Pourtant, on ne peut s'empêcher d'être reconnaissant d'avoir la chance de voir de telles créatures. Après tout, en voir une dans la nature est presque aussi probable que de rencontrer un ornithorynque à Harajuku.

Kurofuchi étant assez loin pour la plupart des randonneurs, une fois leurs nouilles terminées, ils s'alignent pour reprendre le ferry. Vous pouvez aussi emprunter le pont suspendu qui se balance doucement dans la brise, pour revenir au chemin de l'autre côté du canyon. Mais si vous avez encore du temps et de l'énergie, il reste encore beaucoup à voir, y compris la cascade à trois niveaux qui a donné son nom à Sandankyô. Vous pouvez également faire un autre tour en bateau, à partir de Sarutobi, où les parois raides et sombres du canyon sont distantes d'à peine 2 mètres. Le tour complet des gorges, qui se termine au lac Hijiri, peut prendre jusqu'à cinq heures, dans un sens.

Ce qui est merveilleux avec Sandankyô, c'est que, aussi reculé et inaccessible que ce lieu puisse paraître, vous pouvez vous y rendre en bus depuis le terminal routier situé dans le centre de Hiroshima. Il vous déposera juste à l'entrée du site. Assurez-vous simplement de ne pas le rater : il n'y a qu'un bus express par jour !

**STEVE JOHN POWELL
& ANGELES MARIN CABELLO**

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE HIROSHIMA, le bus express part à 8h18 du quai 7 du terminal routier de Hiroshima (3^e étage du grand magasin SOGO). Achetez votre billet au guichet (1 400 yens l'aller simple). Le trajet dure environ 80 mn. Les gorges sont ouvertes de fin avril à fin novembre.

Vous pouvez loger sur place au Sandankyô
Hotel : postmaster@sandankyo.co.jp
Tél. : +81-(0)826-28-2308



PALME D'OR
FESTIVAL DE CANNES

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

UN FILM DE KORE-EDA HIROKAZU

MAINTENANT EN DVD, BLU-RAY & VOD

CAHIERS
CINEMA

SENSCRITIQUE

POUR VOUS

COURS

IMOTO SEITAI FRANCE - MÉTHODE JAPONAISE AUTHENTIQUE DE SOINS ET D'EXERCICES D'AJUSTEMENT POSTURAUX

À Paris : Formation à l'année, Cours découverte et Week-ends Séminaire ouverts à toutes et à tous quel que soit son âge et ses objectifs. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo «Honbu Dojo». Soins personnalisés auprès de monsieur Olivier LAHALLE. Retrouvez toutes les informations sur www.imoto-seitai.fr
Contact : info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● Cours de calligraphie japonaise et sumi-é possibilité d'avoir un grade par "Japan calligraphie"

www.takeimakiko.com

● Stage intensif de japonais pour débutant du 28 juin au 26 juillet 2019 - 24 heures - lun., mer. et ven. 19h-21h (sauf le 1er juillet) - 299€ TTC. Matériel compris. Inscription sur www.espacejapon.com

ÉVÉNEMENTS

● Destination Japon Du 6 au 12 mai 2019 Espace Rive Gauche - 2, rue des petits prés 95630 Mériel. Animation jeux vidéo, défilé de cosplay, karaoké, démonstrations d'arts martiaux, stands marchands... Tél : 01 34 48 21 50 <https://www.meriel.fr/>

● Le 15ème arrondissement de Paris vu par le peintre Kojiro Akagi Exposition jusqu'au 25 juin 2019 à la Mairie du 15ème, Aile Lecourbe (1er étage / 31 rue Péclet). Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00, sauf le jeudi de 8h30 à 19h00.

DIVERS

Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

● Kanda Seitai Salon Paris 70€ pour la 1ère séance de 80min Seitai Relaxant pour Epaule douloureuse, Maux de tête chroniques, Lumbar 19 Rue Delambre Paris 14e Dans Salon Naoko Tél : 07 6996 8718 kanda.seitai.tokyo.paris@gmail.com

EMPLOIS

● DOSANKO Larmen, Restaurant japonais (ramen), recherche du personnel de cuisine pour son établissement parisien (2e arrondissement). pour postuler, merci d'envoyer votre CV: tetsuya.sato@dosanko.fr

● Aki Boulangerie recrute un pâtissier(e) à temps plein, avec expérience souhaitée. Veuillez envoyer CV et lettre de motivation à akiboulangercafe@gmail.com

● MEDIACAFE recrute une aide en cuisine et au comptoir à mi-temps, avec maîtrise des langues FR/JP souhaitée. Envoyez CV et LM à infos@espacejapon.com

Ambassade du Japon recrute un(e) employé(e) polyvalent(e) d'entretien d'étage et de restauration en CDI

1. Qualifications requises et Missions principales :

- Tâches ménagères et entretien général (Expérience recommandée en hôtellerie-restauration ou au sein d'une maison bourgeoise)
- Aide cuisinier
- Capable de communiquer en Français et en Anglais

2. Contrat : CDI, Prise de poste après octobre 2019

3. Lieu de travail : Paris 8ème

4. Modalité de sélection : Entretien

5. Date limite de la candidature :

24/05/2019 (inclus, cachet de la poste faisant foi)

6. Dossier de candidature :

- CV avec une photo
- Lettre de motivation
- Pièce d'identité et/ou titre de séjour autorisant à travailler en France (copie), Visas vacances-travail non acceptés
- Extrait de casier judiciaire (bulletin de No.3) ※possibilité de déposer ultérieurement
- Diplômes ou attestation de diverses qualifications et d'emploi(copie)

7. Envoi du dossier de candidature par voie postale :

**Ambassade du Japon, Service RH,
7, avenue Hoche, 75008 Paris**

- Aucune réponse ne sera donnée par téléphone
- Les CV envoyés ne seront pas rendus

Tarifs des annonces (pour 100 caractères)

Emploi	50€ttc
Événement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
Logement	35€ttc
Divers	30€ttc

Options

20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

Spectacle



19 mai 2019
Arts de vibration et de joie

Détails et billetterie tsunagari.fr
15h45 | Paris 18. Plein tarif 15€ - réduit 8€

Partenaire
ZOOM JAPON

CLUB ZOOM Cadeau du mois

À l'occasion de la publication de son 90^{ème} numéro, ZOOM Japon offre ce mois-ci des cadeaux surprises à 20 de ses abonnés.

Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question : *Si les conditions vous le permettent, souhaiteriez-vous partir travailler au Japon ? Si oui pour y exercer quel métier ? Si non, pourquoi ?* envoyer votre réponse et votre numéro d'abonné à club@zoomjapon.info
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 31 mai 2019.

Abonnement en ligne : www.zoomjapon.info

ZOOM JAPON

Publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud

Contact publicité : pub@zoomjapon.info

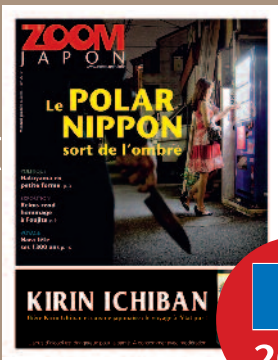
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jean Derome, Gianni Simon, Benjamin Parks, Johann Fleuri, Ryôko Sekiguchi, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello, Haruyo Maeda

Yoshiyuki Takachi, Kashio Gaku, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Chiho Ichikawa, Shoko Etori, Kaisei Nanke, Marie Varéon (maquette)



Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.

JAPON
www.zoomjapon.info



4ヶ国語
langues

1 magazine, 4 marchés

Avec près de 200 000 exemplaires distribués en Europe et 400 000 lecteurs, Zoom Japon est le seul magazine à offrir une vraie couverture intégrale du Japon.

- ✓ Un support idéal pour toucher localement ou globalement un lectorat composé à 60 % de CSP+.
- ✓ Une marque partenaire des grands événements japonais. (sorties de films, concerts, expositions, salons, etc.)
- ✓ Leader de l'information sur le Japon sur papier et en numérique.

Contact - publicité

pub@zoomjapon.info / Tél : 01 47 00 11 33

Editions Ilyfunet, 12 rue de Nancy 75010 Paris

JAPON
www.zoomjapon.info



1つの雑誌で、4つの市場をカバー

ズーム・ジャポンはヨーロッパで唯一、質の高い日本の情報を4ヶ国語で発信し、合計20万部以上を発行しているフリーマガジンです。

- ✓ 読者層の60%が職業的・社会的に恵まれている立場の人々であり、欧州市場もしくは世界市場へのコミュニケーション手段として理想的な媒体。
- ✓ 配布国での新作映画の公開、コンサート、展覧会、見本市など日本に関係する大型イベントのパートナーメディア。
- ✓ 紙面とオンラインで日本の情報を提供するメディアリーダー。

GIAPPONE
www.zoomgiappone.info



JAPON
www.es.zoomjapon.info



広告掲載のお問い合わせ・お申し込み

日本窓口 さえら株式会社 (日本語 / フランス語 / 英語)

zoom@saelat.com - Tél & Fax : +81 (0)75-741-7565

ヨーロッパ窓口

フランス : Editions Ilyfunet (日本語 / フランス語 / 英語 / イタリア語 / スペイン語)

pub@zoomjapon.info - Tél : +33 (0)1 47 00 11 33

イギリス : Zoom Japan UK Ltd (日本語 / 英語)

sales@zoomjapon.info



China's Sky Cradle

samedi 25 mai 19h10

Pendant longtemps, les habitants d'un village chinois perché sur les hauteurs du fleuve Yangtsé n'ont eu qu'un moyen de traverser la vallée : une nacelle qu'ils ont baptisée le « Berceau du ciel ». Mais voilà que la construction d'un pont vient changer leur mode de vie traditionnel.

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

CANAL

canal 473



canal 244

free

canal 358



canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

